



Champagne
DANIEL COLLIN



ROSÉ

INFORMATIONS TECHNIQUES

Type de Champagne : assemblage - brut (10 g)

Assemblage : 70 % Pinot Noir, 20 % Pinot Meunier, 10 % chardonnay

Vin de Réserve : 30 %

Millésime : 2018-2019

Âge moyen des vignes : 40 ans

Type de sol : sol glaiseux, marne pierreux

Vendanges : manuelle. Attente d'un parfait équilibre sucre / acide

Vinification : Traditionnelle en cuve inox et émail, fermentation malolactique effectuée

DÉGUSTATION

Nous vous conseillons de consommer ce champagne dans les 3 prochaines années.



rosé appuyé, tendre et chaleureux



vif, aspects fruits rouges non sucrés



équilibre entre la finesse et le fruité, bulles intenses et chatoyantes



5° - 6° C

FLACONNAGE



75 cl

ACCORDS METS ET VIN :

A l'apéritif, au cours d'un repas composé de charcuteries fines, grillades...
Avec les desserts de fruits frais