



Champagne
DANIEL COLLIN

SENSATI∞NS

INFORMATIONS TECHNIQUES

Type de Champagne : extra dry (22 g)

Assemblage : 10 % Chardonnay, 70 % Pinot Noir et 20 % Meunier

Vin de Réserve : +/- 30 % d'un assemblage identique

Millésime : 2011 - 2012

Âge moyen des vignes : 30 ans

Type de sol : sol glaiseux - marne, pierreux

Vendanges : manuelles. Recherche d'un parfait équilibre sucre / acide

Vinification : traditionnelle en cuve inox et émail avec fermentation malolactique

DÉGUSTATION

Nous vous conseillons de consommer ce champagne dans les 4 prochaines années.



or pâle, bulles vives
et légères



compote florale,
raisin cuit



douceur aux sensations
d'antan, équilibre entre
légèreté des fruits secs et
douce longueur en bouche



4° - 5°C

FLACONNAGE



75 cl

ACCORDS METS ET VIN :

Surprenant champagne, tout en douceur, pour escorter délices sucrés-salés, foie gras, mais aussi desserts et moments sucrés.

Commentaire de dégustation Gilbert & Gaillard

« Robe or clair. Nez plaisant où s'expriment des notes de fruits secs. La bouche affiche un bon équilibre entre douceur et fraîcheur. Le fruit est bien mis en valeur. Un extra dry friand à accompagner de mets sucrés-salés. »