

CHAMPAGNE ERIC COLLINET

CUVÉE CEP
BRUT



ASSEMBLAGE :

100 % Pinot noir
Vendanges 2018 : du 25/08/2018 au
31/08/2018

TERROIR :

Notre terroir se trouve à l'extrême sud de la
Champagne viticole, dans la Côte des Bar
qui accueille majoritairement du pinot noir.

ACCORD METS ET VIN :

Verrine avocat/crevette
Jambon de Reims.
Brochettes de suprêmes de pintade au citron
vert
Tarte aux citrons.
Huîtres
Filet de veau.



VINIFICATION :

Après avoir effectué une vendange manuelle, les
moûts sont confiés au Centre Vinicole de la
Champagne à Chouilly (51), pour y être vinifiés.

Fermentation malolactique terminée
Cuves Inox
Alcool : 12,2 °
Dosage : 3,8 g/l
Dégorgement : 20/04/2023
Tirage : 2019
Sulfites : 36 mg/l

DÉGUSTATION :

Le pinot noir s'assume pleinement à travers
sa robe traversée de jolis reflets cuivrés.

Au fur et à mesure de l'aération, l'olfaction
s'ouvre : se dévoile alors le caractère fruité
attendu, avec des notes de framboises et de
groseilles mûres.

Le cœur de bouche est dominé par de petits
fruits rouges.

COMMENT L'APPRÉCIER :

À déguster autour de 10° / 12°C.

