

# 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 coeur de bouche est dominé par de petits  
fruits rouges.

## COMMENT L'APPRÉCIER :

À déguster autour de 10° / 12°C.

