

CHAMPAGNE ERIC COLLINET

CUVÉE HARMONIE BRUT



ASSEMBLAGE :

10 % Pinot blanc
90 % Chardonnay

TERROIR :

Notre terroir se trouve à l'extrême sud de la Champagne viticole, majoritairement planté en pinot noir. Le Chardonnay et le Pinot Blanc y trouvent également leur place nous permettant d'élaborer des cuvées spécifiques en blanc.

ACCORD METS ET VIN :

Plaisir simple : Flan pâtissier, Feuilleté au jambon, Huîtres fines de Claire.
Moments de détente : Fines escalopes roulées aux cèpes, Tartare de thon.
Gastronomie : Ravioli vapeur de gambas au basilic et tamarin, mignon de veau accompagné d'épinards et de truffe noire.



VINIFICATION :

Après avoir effectué une vendange manuelle, les moûts sont confiés au Centre Viticole de la Champagne à Chouilly (51), pour y être vinifiés.
Vendange 2018
Fermentation malolactique : terminée
Cuve Inox
Alcool : 12 °
Dosage : 3.5 g/l
Date de tirage : 04/04/2019
Dégorgement : 17/03/2023
Sulfites : 43 mg / l

DÉGUSTATION :

Robe : jaune doré, scintillant d'une remarquable brillance.
Nez : Les premières sensations sont flatteuses, portées par des arômes généreux, de pêche jaune, de brioche fraîche, et de beurre tendre.
Bouche : L'attaque est ample, propre à la matière du Pinot Blanc. Le voyage se poursuit alors vers un profil fruité et au côté floral, complétée par de subtils agrumes, laisse entrevoir l'influence du Chardonnay.

COMMENT L'APPRÉCIER :

À déguster autour de 10° / 12°C.

