

CHAMPAGNE ERIC COLLINET

CUVÉE TEMPORIS EXTRA BRUT



ASSEMBLAGE :

98 % Pinot noir
2 % Chardonnay

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 VINS :

Crustacées, toast chèvre/miel
Risotto automnal aux girolles
Tarte au citron meringuée.



VINIFICATION :

Vendange manuelle.
Moûts confiés au Centre Vinicole de la Champagne à Chouilly (51), pour y être vinifiés.
Vendange 2014
Alcool : 12,2°
Dosage : 4,3 g/l
Date de tirage : 24/04/2015
Dégorgement : 24/11/2021
Sulfites : 26 mg/l
Fermentation malolactique : terminée

DÉGUSTATION :

Robe : couleur or franc aux reflets gris.
Nez : il évoque tout d'abord la poire verte, la quetsche ou encore la mirabelle. En s'ouvrant, le nez nous offre par la suite des notes de blé mûr.
Bouche : le premier contact avec l'effervescence est délicat, soyeux et nous donne envie d'aller plus loin. Le profil aromatique du vin s'accorde très bien avec le nez.

COMMENT L'APPRÉCIER :

À déguster autour de 10° / 12°C.

