

Colette BONNET

CHAMPAGNE



CUVÉE 11/12 EXTRA - BRUT



TERROIR

- Côte des Bar, Champagne Sud

ASSEMBLAGE

- 47 % Pinot Noir et 53 % Pinot Blanc
- Vendange 2011

VINIFICATION

- Vendange manuelle
Moûts confiés au Centre Vinicole de la Champagne à Chouilly (51),
(certifié (Ecocert) et Iso Standards (9001, 22 000, 14 001)) pour y être vinifiés.
- Alcool : 12°
- Dosage : 3 g/l

DÉGUSTATION

- Robe : belle robe dorée.
La bulle est fine et délicate, signe d'une certaine maturité.
- Nez : il fait apparaître des arômes de jeunesse et une parfaite combinaison des deux cépages. Ensuite on perçoit, des notes florales, des effluves de camomille, un doux fruité et une belle complexité aromatique. Avec le temps on ira vers des notes de vanille, de pain toasté, d'amandes, de dattes fraîches et de noisettes grillées.
- Bouche : puissante, gourmande et d'une belle amplitude avec beaucoup d'harmonie. On y décèle les mirabelles, les quetsches, les prunes et quelques notes de cerises et de bigarreaux. Quelques notes de bergamote, de tilleul, d'aubépine. La bouche est riche et délicate. L'effervescence tapisse délicatement le palais avec une certaine suavité sur la finale.

CONSEIL DE DÉGUSTATION

- Température de service idéale : 10-12 °C

ACCORD METS ET VINS

Perdrix, sauté de veau, soufflé au fromage, crème royale.

