

Colette BONNET

CHAMPAGNE



BLANC DE BLANCS MILLÉSIME 2017 EXTRA - BRUT



TERROIR

- Côte des Bar, Champagne Sud

ASSEMBLAGE

- 56 % Chardonnay et 44 % Pinot Blanc
- Millésime 2017

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 : 12,2°
- Dosage : 4 g/l
- Date de dégorgement : février 2021

DÉGUSTATION

- Robe : couleur or marquée par des reflets verdoyants d'une remarquable brillance.
- Nez : arômes de pain frais et de beurre tendre puis des notes florales d'aubépine et d'acacia. Finale sur la fraîcheur d'un zeste de citron jaune accompagné d'une pointe de minéralité.
- Bouche : l'attaque est ample, généreuse, propre au Pinot Blanc. La dégustation se poursuit vers un profil plus délicat, floral complété par de subtiles saveurs d'agrumes apportées par le Chardonnay. Finale acidulée et saline qui apporte toute la suavité à ce Blanc de Blancs à la puissance en devenir.

CONSEIL DE DÉGUSTATION

- Température de service idéale : 10-12 °C

ACCORD METS ET VINS

Homard rôti au four au beurre salé. Dorade au barbecue.
Tagliatelles fraîches aux fruits de mer.

