

Colette BONNET

CHAMPAGNE



NOIR ESSENTIEL N°2016

EXTRA - BRUT



TERROIR

- Côte des Bar, Champagne Sud

ASSEMBLAGE

- Pinot noir 94% chardonnay 6%
- Vendange 2016

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°
- Date de dégorgement : février 2021

DÉGUSTATION

- Robe : aspect lumineux et assez dense de couleur jaune paille soutenu avec des reflets jaunes clairs profond dans le verre
- Nez : le premier nez est fruité et concentré, rappelant des notes d'abricot, de mirabelles, de coing, d'ananas rôti. L'aération du champagne ajoute au plaisir des notes de pomelo, d'amande, de pêche de vignes, de noisettes grillées, de biscuit, avec des accents de miel naissant.
- Bouche : le contact en bouche se montre riche et frais, avec une effervescence crémeuse. Le champagne développe une matière fruitée, pulpeuse et croquante, soulignée par une acidité juste tendue, à tonalité citronnée et de pomelo. Le milieu de la bouche est orchestré par une minéralité à dominante argilo-marneuse qui confère du volume fruité, de la mâche, de la salinité et de l'envergure tactile dans le palais.
L'ensemble s'harmonise entre fraîcheur vibrante et gourmandise fruitée, auxquelles s'ajoutent un retour aromatique riche et nuancé par des notes d'infusions de plantes sauvages, de jasmin, de pistache.

CONSEIL DE DÉGUSTATION

- Température de service idéale : 9 °C

ACCORD METS ET VINS

Dos de cabillaud sur lit de lentillons – paté en croûte – foie gras – quasi de veau – souris d'agneau – ris de veau – émincé de magret de canard- Epaisse- livarot- picodon-crème de chaource – brunoise de pêche jaune.



CHAMPAGNE COLETTE BONNET – 3 rue Saint-Martin – 10110 EGUILLY SOUS BOIS

Tél : +33 (0) 6 86 12 83 44 / +33 (0) 3 25 29 13 69

Email : contact@champagne-colette-bonnet.com – Site : www.champagne-colette-bonnet.com