



Colette BONNET

CHAMPAGNE

Pinot Blanc Millésime 2018 Extra-Brut



TERROIR :

Côte des Bars, kimméridgien, marne argilo-calcaire

CÉPAGE :

Pinot blanc

Millésime 2018

VINIFICATION :

Vendange manuelle,

Moût confié au Centre Vinicole de la Champagne à Chouilly (51)

Élevage en cuve inox, alcool : 12°

Tirage : janvier 2019

Dégorgement : novembre 2022

Dosage : Extra-Brut 4 g/l

DEGUSTATION :

Robe : Le champagne arbore une robe à l'aspect lumineux et fluide, de couleur jaune vert pâle avec des reflets jaune vif à nuance argenté.

Nez : Le nez s'ouvre sur un bouquet d'acacia et de tilleul, parsemé de raisin frais écrasé, de citron, et de poudre de calcaire très fine. Après aération, le champagne affiche son terroir plus argileux par des notes de fleurs sauvages de pré de type bouton d'or et pâquerette, auxquelles se mêlent des notes de poire fraîche, de menthe poivrée.

Bouche : Effervescence crémeuse. Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse soutenue par une acidité citronnée et de fruits blancs. Le milieu de bouche reprend l'origine tactile argileuse par de la mâche et du volume fruité.

ACCORDS METS ET VINS :

Température de dégustation idéale 8°

- Tartare de saumon mariné à l'huile d'olive vierge, gingembre, citron et aneth
- Bar entier cuit en terre d'argile
- Nems au poulet et petite salade thaï
- Risotto crémeux aux asperges vertes
- Fromage de chèvre mi-frais
- Panna cotta au poivre timut, agrumes, sorbet citron

