Colette BONNET
CHAMPAGNE

PINOT NOIR 2014
EXTRA - BRUT



TERROIR
- Côte des Bar, Champagne Sud

ASSEMBLAGE
- 98 % Pinot Noir et 2 % Chardonnay
- Vendange 2014

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

DÉGUSTATION
- Robe : de couleur or franc aux reflets gris. La présence d'un cordon délicat le long des parois du verre réhausse son pouvoir d'attraction visuel.
- Nez : il évoque tout d'abord la poire verte, la quetsche ou mirabelle, puis des notes de blé mur, fleurs tisanières. Enfin, un côté pâtissier apparaît discrètement avec des notes de tarte au citron meringuée.
- Bouche : pure, droite et ample.

Les notes de citron, de tabac blond, de noisettes fraîches et de pâtisseries acidulées se succèdent les unes aux autres.
Une dimension florale vient compléter la bouche avec des fleurs blanches.

CONSEIL DE DÉGUSTATION
- Température de service idéale : 10-12 °C

ACCORD METS ET VINS
Toast chèvre, tapenade, risotto aux champignons, suprême de volaille aux morilles, purée de courge, tarte aux citrons.

CERTIFIE PAR FR-BIO-01 AGRICULTURE FRANCE — CERTIFIE AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

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