Colette BONNET
CHAMPAGNE

# CUVÉE 13/14
## EXTRA - BRUT




**TERROIR**
- Côte des Bar, Champagne Sud

**ASSEMBLAGE**
- 60 % Pinot Noir et 40 % Chardonnay
- Vendange 2013

**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 : la couleur est d'un jaune brillant avec quelques reflets argentés. Les fines bulles forment de jolis chapelets.
- Nez : il présente certains caractères floraux avec quelques notes discrètes de menthol, de chèvrefeuille, de camomille, de verveine et de fleurs séchées. On décèle également des effluves d'agrumes, du citron, du pamplemousse et de la mandarine.
- Bouche : généreuse, riche et opulente.

Des notes fruitées d'agrumes et de kumkat apportent de l'élégance et de la persistance.
Fin de bouche sur des fruits à noyaux, de la mirabelle, de la quetsche et de la prune.

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

**ACCORD METS ET VINS**
Cailles aux raisins, poulet à la crème, tarte tatin, clafoutis, charlotte aux poires.

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