Colette BONNET
CHAMPAGNE

CUVÉE 11/12
EXTRA - BRUT

TERROIR
- Côte des Bar, Champagne Sud

ASSEMBLAGE
- 47 % Pinot Noir et 53 % Pinot Blanc
- Vendange 2011

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 : belle robe dorée.

La bulle est fine et délicate, signe d'une certaine maturité.
- Nez : il fait apparaître des arômes de jeunesse et une parfaite combinaison des deux cépages. Ensuite on perçoit, des notes florales, des effluves de camomille, un doux fruité et une belle complexité aromatique. Avec le temps on ira vers des notes de vanille, de pain toasté, d'amandes, de dattes fraîches et de noisettes grillées.
- Bouche : puissante, gourmande et d'une belle amplitude avec beaucoup d'harmonie. On y décèle les mirabelles, les quetsches, les prunes et quelques notes de cerises et de bigarreaux. Quelques notes de bergamote, de tilleul, d'aubépine. La bouche est riche et délicate. L'effervescence tapisse délicatement le palais avec une certaine suavité sur la finale.

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

ACCORD METS ET VINS
Perdrix, sauté de veau, soufflé au fromage, crème royale.

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