

# DEMI SEC

  
**Charles Collin**  
CHAMPAGNE

CÔTE DES BAR - FONTETTE - ESSOYES

## Charles Collin Demi Sec

*Dal 1952, lo Champagne Charles Collin esplora le risorse del proprio territorio per elaborare grandi cuvées. La cuvée DEMI-SEC di Charles Collin è uno Champagne di una grande generosità, di una intensa golosità. Uno Champagne affascinante che accompagna perfettamente un dessert.*

### **Origine e Assemblaggio...**

Côte des Bar

Vitigno di 300 Ettari estesi su 25 borghi

95% Pinot Nero – 5% Chardonnay

Di cui 20% a 25% di vini di riserva.

Assemblaggio solamente in cuvée.

### **Vinificazione...**

Vendemmiato a mano. Rigida selezione dell'uva. Torchi pneumatici. Fermentazione alcolica e malolatica in tini d'acciaio con controllo delle temperature. Presa di schiuma e maturazione in cantine a temperatura costante. Invecchiamento su feccia di vino di 2 anni minimo.

### **Dosaggio...**

34g/l. Demi-Sec

### **Degustazione...**

Nel bicchiere, sfumature di giallo e d'arancio. Il naso si apre generosamente su note di frutta gialla, prugne e albicocca.

La bocca è golosa e opulenta grazie alle sue note di frutta secca, di pasticcini. L'equilibrio delicato tra lo zucchero e l'acidità richiama quello delle crostate di frutta, deliziose e generose.

### **Consigli di degustazione...**

Servire a 9°C.

Durante un pasto, perfetto con un formaggio o un dessert

Accordo perfetto... Cucina orientale, formaggio Comté, crostate, biscotti

### **Premi...**



Medaglia d'Oro Gilbert & Gaillard 2014/2015

