

Blanc de Noirs

Charles Collin
CHAMPAGNE

CÔTE DES BAR - FONTETTE - ESSOYES

Charles Collin Blanc de Noirs

Dal 1952, lo Champagne Charles Collin esplora le risorse del proprio territorio per elaborare grandi cuvées. La cuvée Blanc de Noirs, rivela il vitigno per eccellenza della côte des Bar, il Pinot Nero, in questo assemblaggio esclusivo. Uno Champagne di carattere e genuino !

Origine e Assemblaggio...

Côte des Bar

Vitigno di 300 Ettari estesi su 25 borghi

100% Pinot Nero

Di cui 15 a 20% di vini di riserva.

Assemblaggio solamente da cuvée.

Vinificazione...

Vendemmiato a mano. Rigida selezione dell'uva. Torchi pneumatici. Fermentazione alcolica e malolattica in tini d'acciaio con controllo delle temperature. Presa di schiuma e maturazione in cantine a temperatura costante. Invecchiamento su feccia di vino da 3 a 4 anni minimo.

Dosaggio...

8 g/l. Brut

Degustazione...

Un Colore leggermente ambrato dai riflessi arancio, tipici del Pinot Nero.

Al naso, una freschezza incredibile si esprime su note di frutta bianca, di pera, di pompelmo.

L'attacco in bocca è goloso, potente, carnale, senso di mordere un frutto. Il finale, tonico, armonizza perfettamente l'equilibrio di uno champagne preciso e compiuto.

Consigli di degustazione...

Servire tra gli 8° e 10°C

Per l'aperitivo, durante un pasto.

Accordo perfetto... insaccati fini, carni bianche, pollame, formaggio di Chaource

Premi...



Medaglia d'argento DWWA Decanter London 2016



Medaglia di bronzo International Wine Challenge 2016



Medaglia d'oro Gilbert & Gaillard 2014/2015



Medaglia d'argento Féminale 2015



Champagne Charles Collin : 27 Rue des pressoirs 10360 FONTETTE

Shop : 7, Place de la Mairie, 10360 ESSOYES – AUBE - FRANCE

03.25.38.28.74 / info@champagne-charles-collin.com

www.champagne-charles-collin.com