

Extra Brut

Charles Collin
CHAMPAGNE

CÔTE DES BAR - FONTETTE - ESSOYES

Charles Collin Extra Brut

Dal 1952, lo Champagne Charles Collin esplora le risorse del proprio territorio per elaborare grandi cuvées. La cuvée EXTRA-BRUT di Charles Collin possiede uno stile unico, un Champagne che sposa purezza e sobrietà. Una sensazione viva e piena di freschezza.

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 malolattica in tini d'acciaio con controllo delle temperature. Presa di schiuma e maturazione in cantine a temperatura costante. Invecchiamento su feccia di vino di 4 anni minimo.

Dosaggio...

4g/l. Extra Brut

Degustazione...

Colore vivace, riflessi leggermente ambrati. Il naso è sorprendente per la vivacità delle note di frutta rossa, di agrumi, una sensazione tonica che richiama quella del pompelmo. Il dosaggio leggero consente di liberare l'espressione di un vino maturo. Le note di frutta bianca e di biscotti traducono la ricchezza di frutta che si armonizza perfettamente al finale più vivace e minerale.

Consigli di degustazione...

Servire a 7°C.

Champagne da aperitivo per definizione

Accordo perfetto... Il sushi, le carni crude, il parmigiano

Premi...



Medaglia d'Oro Gilbert & Gaillard 2014/2015



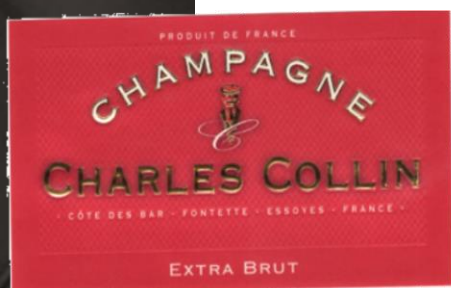
Medaglia d'Argento Vinalies internationales 2015



Medaglia d'Argento International Wine Challenge 2015



Medaglia di bronzo DWWA Decanter London 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