

HÉRIOT



CÔTE DES BAR - FONTETTE - ESSOYES

Olympe Hériot

« Zacharie Olympe Hériot, Fils d'une famille de vignerons solidement implantée dans le village et né à Essoyes. ». Officier de carrière, il fonde en 1886, à La Boissière, l'École militaire enfantine Olympe Hériot. Bâtitteur du château d'Essoyes, il sera maire de son village natal de 1892 à 1894. La cuvée « **OLYMPE HÉRIOT** » rend hommage à l'une des figures emblématiques du village d'Essoyes...

Origine et Assemblage...

Côte des Bar

Vignoble de 300 HA réparti sur plus de 25 villages

80% Pinot Noir - 20% Chardonnay

Dont 20 à 25% de vins de réserve.

Assemblage uniquement de cuvée.

Vinification...

Vendange manuelle. Sélection stricte des raisins. Pressoirs pneumatiques. Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox avec maîtrise des températures. Prise de mousse et maturation en cave à température constante. Vieillesse sur lies de 3 ans minimum.

Dosage...

9 g/l. Brut

Dégustation...

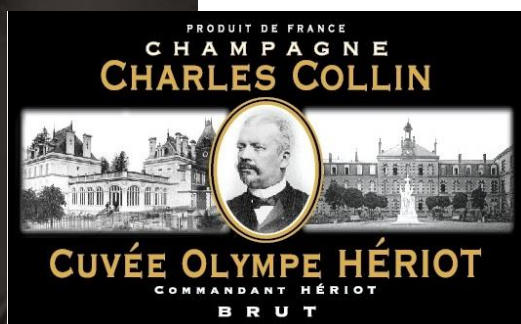
Dominée par le Pinot Noir, la cuvée « Olympe Hériot » allie le caractère, l'aspect gourmand et la brillance. Le premier nez est flatteur, expressif avec des notes de fruits blancs comme la poire. En bouche, une sensation délicate, charnue en parfaite harmonie avec une finale vive et rafraîchissante.

Conseil de service

Servir entre 8 et 10°C

Champagne d'apéritif par excellence.

L'accord parfait ... avec les huîtres, la charcuterie et le parmesan.



Champagne Charles Collin
7, Place de la Mairie, 10360 ESSOYES – AUBE - FRANCE

www.champagne-charles-collin.com

03.25.38.28.74