

LE SOMMELIER FOU

Le sacrifice de goûter du vin pour vous... Taking one for the team and tasting wine before you do! Ce site est bilingue, always scroll down for English articles.

CHAMPAGNE CHARLES COLLIN BLANC DE NOIRS BRUT (N/M,N/V)



Représentant au Québec: [Benedictus](#)

Fait à 100% de pinot noir, avec 15 à 20% de vin de réserve. Dosage à 8g/l. Robe or pâle, bulles très fines. Arômes autolytiques: noix, fleurs blanches et pomme rouge. Très bon niveau d'acidité, bouche riche. Flaveurs d'orge maltée, de noix, de pomme rouge et de poire. Long. Boire maintenant ou d'ici six ans.

Made with 100% Pinot Noir, with 15 to 20% reserve wine. Dosage at 8g/l. Pale gold color with very fine bubbles. Autolytic aromas: nut, white flowers and red apple. Very good acidity level, with a rich mouthfeel. Flavors of malted barley, nut, red apple and pear. Long. Drink now or within six years.

Avril 2015. Échantillon proposé par Benedictus.

Partagez - Share this:



★ J'aime

Soyez la première personne à aimer ce contenu.

Laisser un commentaire

Entrez votre commentaire...