



## CHAMPAGNE COLETTE BONNET



Nome: PINOT NOIR 2014 EXTRA-BRUT

Annata: 2014

Tipologia: RC

Regione: CHAMPAGNE / COTE DES BAR

Denominazione: CHAMPAGNE

Colore: BIANCO

Vitigno: 98% PINOT NOIR, 2% CHARDONNAY

Dosaggio: 4 g/l

Formati: 750 ml

Coltura: su un'area di circa 2 ettari di vigneti coltivati rigorosamente secondo i dettami dell'agricoltura biologica, situati nel villaggio di Noé les Mallets (Baséquonais). Le parcelle sono coltivate con Pinot Nero, Pinot Bianco e Chardonnay e l'età media delle mie viti è di circa 20 anni.

In cantina: vendemmia manuale e vinificazione tradizionale. Il mosto viene poi affidato a Centre Vinicole de la Champagne (certificato Ecocert et Iso Standards (9001, 22 000, 14 001) a Chouilly per affinamento e spumantizzazione. Maturazione sui lieviti in bottiglia circa 40 mesi.

Caratteristiche: di color oro chiaro brillante con riflessi grigiolini, diventa attrattivo alla vista con la presenza di un perlage fine e delicato. Al naso un primo impatto di pera e prugna, che presto virano su note di grano e di fiori di campo, con un sottile sentore di pasticceria. Al palato è pieno, dritto, con note che richiamano il limone, le nocciole fresche e una lieve nota di tabacco.

Abbinamenti: l'ideale per un antipasto a base di formaggio di capra, o un semplice toast al formaggio; molto interessante in abbinamento con un risotto ai funghi, oppure, esaltando il contrasto, con un risotto di zucca.

Servizio: 10-12 °C