



CHAMPAGNE COLETTE BONNET



Nome: BLANC DE BLANCS MILLÉSIME 2017

Annata: 2017

Tipologia: RC

Regione: CHAMPAGNE / COTE DES BAR

Denominazione: CHAMPAGNE

Colore: BIANCO

Vitigno: 56% CHARDONNAY , 44% PINOT BLANC

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 (Baséquanais). 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 3 anni.

Caratteristiche: di colore giallo oro con riflessi verdi brillanti; al naso delicati aromi di pane fresco e burro, sentori di note floreali di biancospino e acacia con un finale di scorzetta di limone accompagnata con un pizzico di mineralità. Al palato l'attacco è corposo, generoso che diventa poi più delicato con sapori sottili di agrumi tipici dello Chardonnay. Un finale piacevolmente piccante e salino che evidenzia tutto il fascino di questo Blanc de Blancs con un bel potenziale di evoluzione.

Abbinamenti: un bell'accompagnamento un tagliolino ai frutti di mare, con astice al forno con burro salato o con un'orata alla brace.

Servizio: 10-12 °C