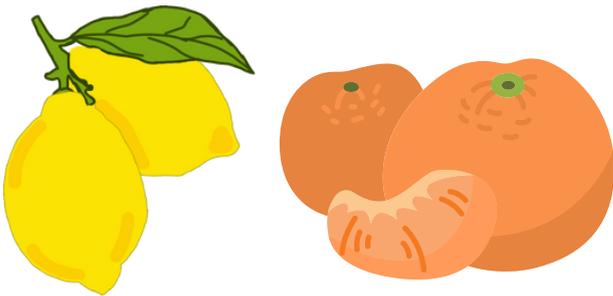


CHAMPAGNE GÉRARD COLLIN

CUVÉE BLANC DE BLANCS

Cépages : 100 % Chardonnay

Palette olfactive



Signature

La typicité de la cuvée Tradition

Vivacité	★ ★ ★ ★ ★
Sucrosité	★ ★ ★ ★ ★
Délicatesse	★ ★ ★ ★ ★
Fraîcheur	★ ★ ★ ★ ★

Dosage:
7,5g/l

Tirage :
Avril 2022

Commentaires de dégustation

Jolie expression du chardonnay à la robe jaune pâle avec des bulles fines. Le nez délicat et frais offre des notes citronnées. La bouche est tendue grâce à une belle acidité laissant apercevoir des notes de zestes d'agrumes. Un vin avec un potentiel de garde intéressant grâce à sa fraîcheur caractéristique.



Accords mets & vins

Comment le sublimer ?



Ce champagne blanc de blancs s'accordera à merveille avec un ceviche de daurade ou alors un risoto aux champignons

