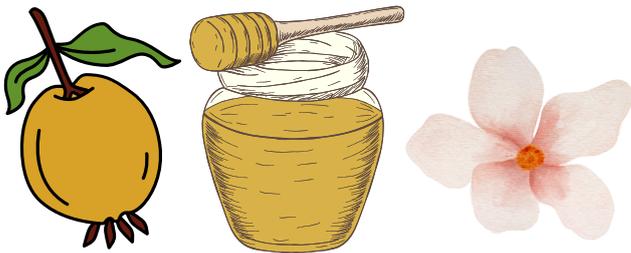


# CHAMPAGNE GÉRARD COLLIN

## CUVÉE LES GRANDES VIGNES

**Cépages** : 50 % Pinot Noir - 50 % Chardonnay

### Palette olfactive



### Signature

La typicité de la cuvée Tradition

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

Dosage:  
7,5g/l

Tirage :  
Avril 2015

### Commentaires de dégustation

Beau Champagne aux reflets jaune-doré sublimé par ses bulles fines. Le nez expressif et délicat possède des arômes complexes mêlant une aromatique fruitée et florale. On perçoit des notes gourmandes et pâtisseries de pâte de coing et de miel d'acacia. La bouche possède une belle acidité et laisse entrevoir des notes de fruits secs. Ce Champagne est structuré avec une belle longueur. La bouche se termine sur une pointe d'amande. Le nez et la bouche offrent une expérience équilibrée.



### Accords mets & vins

Comment le sublimer ?



Ce champagne s'accordera à merveille avec des toasts de foie gras, de la volaille avec une sauce légère ou une sole meunière



11 Grande Rue, 10340  
BRAGELOGNE



champagnegerardcollin@gmail.com



06.71.66.14.08

