

CHAMPAGNE GÉRARD COLLIN

CUVÉE PRÉTIOSA EXTRA-BRUT

Cépages : 100 % Pinot Noir

Palette olfactive



Signature

La typicité de la cuvée Tradition

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

Dosage:
2g/l

Tirage :
Avril 2017

Commentaires de dégustation

Joli vin à la robe jaune or avec un joli cordon de bulles fines. Le nez expressif aux notes d'évolution possède des arômes tertiaires comme la noix ou le café. La bouche est structurée avec une belle matière et des notes de sous-bois et de torréfaction.

Accords mets & vins

Comment le sublimer ?



Ce champagne extra-brut blanc de noirs s'accordera à merveille lors d'un apéritif ou des fruits de mers, des noix de saint jacques ou encore des sushis

