

LE COLLECTOR

MILLÉSIME 2005 - 150 cl

La Délicatesse



Composition

Cépages : Pinot noir 10 % et Chardonnay 90 %

Assemblage composé de cuvée, la meilleure qualité du jus pressé.

Origine des crus : Pinot noir de la côte des Bar et chardonnay de la Côte des Blancs.

Spécificités de l'année de vendanges : raisins en abondance et aucun accident climatique.

Vinification et Maturation

Vinification : fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées, suivie d'une fermentation malolactique partielle (10 % des vins ne l'ont pas réalisée).
(6 mois minimum)

Tirage et prise de mousse (6 à 8 semaines)

Maturation en cave : 10 ans minimum

Remuage et dégorgement (4 à 5 semaines)

Repos en cave après le dosage : minimum 3 mois avant expédition.

Dosage : 5 g/l (à +/- 1g) - **BRUT**

Liqueur d'expédition réalisée avec du vin élevé en foudre.

Caractère

De couleur or pâle, avec des reflets verts.

Le nez présente des notes de légère évolution comme la praline et le cacao, tout en gardant des arômes de fraîcheur avec des nuances florales et d'orange.

L'attaque en bouche est toujours sur la vivacité avec de la minéralité et une sensation crémeuse.

La finale se termine sur l'agrumes et la fraîcheur. Ce vin réunit à la fois complexité et élégance.

Arômes clés : agrumes, fleurs blanches, praline.

Les mots pour le dire

Température de service : 8 à 10°C.

Champagne et Sensations : Lumineux-Fin.

Champagne et Circonstances : Tête-à-tête -Souper fin -Dîner littéraire.

Champagne et Table : Bar encroûte de sel -Poulet au miel -Noix de Saint Jacques.

Champagne et Musique : Musique Baroque.