

# CHAMPAGNE ERIC COLLINET

## CUVÉE TEMPORIS EXTRA BRUT



### ASSEMBLAGE :

98 % Pinot noir  
2 % Chardonnay

### TERROIR :

Notre terroir se trouve à l'extrême sud de la Champagne viticole, dans la Côte des Bar qui accueille majoritairement du pinot noir.

### ACCORD METS ET VIN :

Plaisir simple : crustacées, toast chèvre/miel, tapenade aux olives vertes.

Moments de détente : risotto automnal aux girolles, tarte au citron meringuée.

Gastronomie : suprême de volaille sauce aux morilles et purée de courge butternut, carpaccio de maigre à l'huile d'olive, yuzu et safran.



### VINIFICATION :

Après avoir effectué une vendange manuelle, les moûts sont apportés au Centre Vinicole de la Champagne à Chouilly (51), pour y être vinifiés.

Alcool : 12,2°

Dosage : 4,3 g/l

Date de tirage : 24/04/2015

Dégorgement : 02/10/2017

### DÉGUSTATION :

Robe : couleur or franc aux reflets gris.

Nez : il évoque tout d'abord la poire verte, la quetsche ou encore la mirabelle. En s'ouvrant, le nez nous offre par la suite des notes de blé mûr.

Bouche : le premier contact avec l'effervescence est délicat, soyeux et nous donne envie d'aller plus loin. Le profil aromatique du vin s'accorde très bien avec le nez.

### COMMENT L'APPRÉCIER :

À déguster autour de 10° / 12°C.

