CHAMPAGNE COLLET – Esprit Couture

CHAMPAGNE, FRANCE

120$50

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
13452989

PAYS
Champagne – France

FORMAT
750

MILLÉSIME
2014

APPELLATION
AOC/AOP Champagne

CÉPAGE
50 % Pinot noir, 40 % Chardonnay, 10% Pinot meunier

ALCOOL
12.5

DISTRIBUTION
Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT
Champagne

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Champagne, France

ALTITUDE
Entre 90 et 300 mètres
Relief de coteaux (12% à 60%)
Exposition Sud, Sud-Est, Est
Climat septentrional, océanique et continental

ÂGE MOYEN DES VIGNES
25 ans
Densité: 8000 pieds/ha
Rendement: 66 hl/ha

TYPE DE SOL
Sous-sol bien drainé, d'origine calcaire (craies, marnes, calcaires)

CARACTÉRISTIQUE
Assemblage de 6 Crus sélectionnés – en Grands et Premiers Crus – dans les différentes sous-régions de la Champagne, plus particulièrement:
-Montagne de Reims (Mailly-Champagne, Louvois, Tauxières-Mutry, Villedommange)
-Vallée de la Marne (Hautvillers)

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –
Vendanges entièrement manuelles

FERMENTATON ET VIEILLISSEMENT –
Vinification champenoise
Maturation en bouteilles de 7 ans minimum, en caves de craie à Aÿ

SPÉCIFICITÉS –
Dosage à 7,5 grammes de sucre par litre

PARTICULARITÉS –
Pinot Noir: issus des villages de Mailly-Champagne, Louvois, Tauxières-Mutry et Hautvillers; apportent structure, douceur et souplesse au vin

Chardonnay: sélectionnés sur les parcelles du village Grand Cru de Louvois; viennent contraster avec leur fraîcheur, leur tonicité, leur élégance et leur finesse
Meunier: issu du Cru de Ville-dommange; viennent arrondir et enrichir le vin, pour lui conférer un caractère élégant, fruité et aérien

DÉGUSTATION

VISUEL
Un or jaune profond, aux reflets de cuivre. Une effervescence élégante.

OLFACTIF
Une première impression délicate et raffinée d'agrumes confits. De la fraise mara, des fraises des

bois. Des notes pâtissières de rocher à la noix de coco, de meringue. Des notes de fumé et de réglisse qui apportent leur touche de chaleur à ce nez très fin.

GUSTATIF
Une belle finesse et élégance. Une tension en bouche toute minérale. Des fruits rouges compotés qui accompagnent une tarte au citron. Un vin ample et tendu, d'un très bel équilibre.

TEMPÉRATURE
6 °C à 8 °C

ACCOMPAGNEMENT
Ce vin élégant est destiné aux apéritifs chics, pour un moment de détente aérien. Cette cuvée accompagnera également avec aisance le repas et plus spécialement une volaille rôtie au sautoir ou un pigeon accompagné de caviar.