



## CHAMPAGNE COLETTE BONNET



Nome: 11/12 BRUT NATUR'ELLE

Annata: 2011

Tipologia: RC

Regione: CHAMPAGNE / COTE DES BAR

Denominazione: CHAMPAGNE

Colore: BIANCO

Vitigno: 47% PINOT NOIR, 53% PINOT BLANC

Dosaggio: 3 g/l

Formati: 750 ml

Coltura: su un'area di circa 2 ettari di vigneti coltivati rigorosamente secondo i dettami dell'agricoltura biologica, situati nel villaggio di Noé les Mallets (Baséquonais). Le parcelle sono coltivate con Pinot Nero, Pinot Bianco e Chardonnay e l'età media delle mie viti è di circa 20 anni.

In cantina: vendemmia manuale e vinificazione tradizionale. Il mosto viene posato affidato a Centre Vinicole de la Champagne (certificato Ecocert et Iso Standards (9001, 22 000, 14 001) a Chouilly per affinamento e spumantizzazione. Maturazione sui lieviti in bottiglia circa 7 anni.

Caratteristiche: di un bellissimo colore dorato presenta una bollicina fine e delicata, tipico della maturità. Al naso si percepisce una bella complessità aromatica con una perfetta combinazione dei due vitigni: note floreali (sentori di camomilla), note fruttate dolci che con il tempo virano verso note di vaniglia, pane tostato, mandorle e nocciole tostate. Al palato è potente, delizioso, di buona ampiezza e molto armonico.

Abbinamenti: si abbina molto bene a preparazioni a base di pesce al forno o in padella; ottimo con la cacciagione, con delle entrecôte di vitello in padella, con dei formaggi di capra e formaggi vaccini di media stagionatura.

Servizio: 10-12 °C