



## CHAMPAGNE COLETTE BONNET



Nome: 13/14 BRUT NATUR'ELLE

Annata: 2013

Tipologia: RC

Regione: CHAMPAGNE / COTE DES BAR

Denominazione: CHAMPAGNE

Colore: BIANCO

Vitigno: 60% PINOT NOIR, 40% CHARDONNAY

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 (Baséquanaïs). 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 5 anni.

Caratteristiche: di colore giallo brillante con riflessi argentati. Le bollicine sottili formano graziosi disegni; al naso si rivelano alcune note mentolate e floreali (caprifoglio, camomilla, verbena e fiori secchi), con aromi agrumati di limone, pompelmo e mandarino. Al palato è ricco e generoso con note fruttate di agrume che regalano freschezza, eleganza e persistenza.

Abbinamenti: un piacevolissimo compagno per un aperitivo e per antipasti a base di salumi e formaggio di media struttura. Ottimo in abbinamento a carni bianche condite con salse.

Servizio: 10-12 °C

