



COLLECTION MILLÉSIME 2014

Richesse & Complexité

La cuvée Collection Millésime est issue d'un assemblage de 60% de Chardonnay, 20% de Pinot Noir et 20% de Pinot Meunier.

VINIFICATION

Vendanges manuelles issues de l'année 2014 sur parcelles sélectionnées

Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées et fûts de chêne sélectionnés en forêt de Pouillon

Fermentation malolactique

Dosage 3.5 g/l

Vieillissement : élevage 10 ans sur latte dans nos caves

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce millésime nous séduit dès le début du service par sa robe jaune or aux reflets dorés. L'effervescence, dynamique et animée par de très fines bulles qui nous laisse percevoir une belle promesse de légèreté. C'est un nez harmonieux, riche et subtil qui se dévoile, laissant apparaître des notes boisées qui agrémentent des fruits jaunes mûrs et des épices.

Ce vin, puissant et riche, offre en bouche une dégustation harmonieuse soulignant une élégante évolution avec des arômes de fruits secs et de brioches toastées. Une gourmandise intense dévoile une sensation miellée avant de laisser la place à une finale généreuse et persistance.

« AVEC DES ARÔMES RICHE ET COMPLEXE, LE MILLÉSIME 2014 REND HOMMAGE AUX ANNÉES EXCEPTIONNELLES DE LA CHAMPAGNE »



A déguster lors d'un repas sur des inspirations méditerranéennes comme des Empanadas de volaille à la ricotta et estragon ou encore de la cuisine traditionnelle comme des magrets de canard au miel, des cailles rôties farcies au foie gras, des ris de veau...

CAVEAU DE VENTE - BAR À CHAMPAGNE

20 Route de Thil - 51220 VILLERS-FRANQUEUX - Tél. 03 26 03 08 78 - www.champagne-charlesheston.com