

# CHAMPAGNE CHOUILLY GRAND CRU EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS LA GRANDE COLETTE



Terroir: Chouilly Grand Cru

Vitigno: 100% Chardonnay

Tipologia del terreno: gessoso e calcareo

Età media delle viti: 50 anni

Tipo di allevamento: Chablis

Vendemmia: manuale

Vinificazione: FML 100% effettuata in FA su lieviti di cui il 48% vinificato in botte

Dosaggio: 3g/litro Extra Brut

Affinamento: 60 mesi sui lieviti

Tiraggio 2018

Blend: 57% del 2017, 43% del 2016

Gradazione alcolica: 12% Vol.

Degustazione:

Colore: giallo intenso con riflessi brillanti

Naso: liquirizia di Carensac, menta piperita e albero di limone

Bocca: morbido e fresco, con un'effervescenza finemente cremosa

Temperatura di servizio: 6°/8° C.

Abbinamenti: Capesante cotte perlate coronate di caviale , emulsione di crescione. Salmone marinato in olio di lime kaffir e gelatina di mela Granny. Sezione di astice in barigoule di carciofi

Certificazione: [HVE \(High Environmental Value\)](#)