



CHAMPAGNE
POL COCHET

CHAMPAGNE BRUT « SYMBIOSE »
VIN BIOLOGIQUE

La cuvée Symbiose exprime la quintessence du style de la Maison Pol Cochet. Ce vin est issu de l'Agriculture Biologique afin de respecter rigoureusement l'expression des meilleurs terroirs qui le composent.

Fruit d'une sélection sévère et d'un savoir-faire exceptionnel, ce Champagne assure l'équilibre parfait entre la rondeur, la structure, la finesse et l'élégance, caractéristiques du style de la Maison.



CEPAGES

65 % Pinot Noir
35 % Chardonnay

VINIFICATION

La récolte est réalisée à la main, à maturité optimale.

Les grappes sont pressées progressivement afin d'éviter la coloration des jus de Pinot Noir.

La fermentation alcoolique est accomplie lentement, en cuves inox thermorégulées, pour conserver le caractère spécifique de chaque parcelle.

La fermentation malolactique est ensuite réalisée.

10% des vins de réserve sont intégrés dans l'assemblage.

La mise en bouteille est suivie d'un élevage sur latte d'une durée supérieure à 24 mois.

Le dégorgement a lieu au moins 6 mois avant l'expédition.

L'ajout d'une liqueur, faiblement dosée en sucre (7 g/l), lors du dégorgement permet à ce Champagne d'exprimer tout son caractère.

DEGUSTATION

Belle couleur jaune pâle, des bulles fines.

Le nez est dominé par des arômes d'orange et de miel. Il évolue ensuite vers des notes d'agrumes, de mangue et de mandarine.

La bouche est vive, révélant des saveurs de crème vanillée et citron meringué, pour évoluer vers des notes de citron jaune. La fin de bouche est longue et persistante.

Température de dégustation : 12°C

ACCORDS CULINAIRES

Un champagne qui pourra être servi à l'apéritif, avec une sole meunière ou une tarte au citron meringuée.