



CHAMPAGNE
POL COCHET

CHAMPAGNE BRUT NATURE

Non dosé, sans adjonction de sucre lors du dégorgement, le Champagne Pol Cochet Brut Nature révèle tout l'éclat de l'assemblage sans fard, dans toute sa pureté, garantissant, ainsi, l'expression la plus naturelle du terroir. Le nom **Latitude 48.01** indique la latitude précise de la parcelle de nos meilleurs pinots noirs constituant l'essentiel de cette cuvée.



CEPAGES

Pinot Noir 65%
Chardonnay 35%

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 exceptionnel de la parcelle de Pinot Noir composant ce vin.

La fermentation malolactique est ensuite réalisée.

20 à 30% 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.

Aucun ajout de liqueur, lors du dégorgement, permet à ce Champagne d'exprimer tout son caractère, en toute authenticité.

DEGUSTATION

Belle couleur jaune léger, des bulles fines.

Le nez est d'une grande complexité où dominant le citron confit et les fleurs blanches. La bouche, d'une grande minéralité révèle des notes délicatement vanillées et toastés, qui donnent à ce vin harmonieux toute son intensité. La fin de bouche est élégante et d'une grande précision.

Température de dégustation : 8 à 10 °C

ACCORDS CULINAIRES

Un champagne, à la fois de plaisir et de gastronomie qui pourra être servi à l'apéritif, à table associé à des fruits de mer, des crustacés ou un poisson.

*** Decanter 2016***

87 POINTS Médaille BRONZE