



CHAMPAGNE
POL COCHET

**CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS
MILLESIME 2016**

Seules les plus grandes années sont sélectionnées par le Champagne Pol Cochet pour l'élaboration de sa cuvée Millésimée, afin d'obtenir des raisins parfaitement équilibrés entre maturité et fraîcheur.

L'assemblage est fait uniquement à partir des meilleures parcelles de Chardonnay, pour atteindre l'équilibre subtil entre la concentration et la minéralité.



CEPAGE

100 % Chardonnay

VINIFICATION

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

Les grappes sont pressées progressivement afin de conserver la richesse des arômes qui les compose.

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

La fermentation malolactique est ensuite réalisée.

Seuls les vins de base issus des raisins de l'année du Millésime sont intégrés dans l'assemblage.

La mise en bouteille est suivie d'un élevage sur latte d'une durée supérieure à 36 mois.

L'ajout d'une liqueur, faiblement dosée en sucre (8 g/l), lors du dégorgement permet à ce Champagne d'exprimer toute sa complexité aromatique.

DEGUSTATION

Bel effervescent aux couleurs jaune pâle.

Les bulles fines apporteront à vos narines de délicates notes de fleurs blanches, de verveine et de miel d'acacia.

On perçoit ensuite de belles senteurs de biscuits frais mais aussi des agrumes avec le pamplemousse.

La bouche est citronnée, vive et surtout sapide.

L'ensemble est très élégant.

Température de dégustation : 12°C

ACCORDS CULINAIRES

Un champagne qui pourra être servi en fin de repas, ou pour accompagner des viandes blanches, notamment un poulet au Champagne.

*** Decanter 2016***

89 POINTS Médaille BRONZE

Champagne Pol Cochet
Latitude Wine – 902, chemin de la Combe – 84380 MAZAN – France
contact@champagne-pol-cochet.com
www.champagne-pol-cochet.com