POL COURONNE
CHAMPAGNE

BRUT GRAND CRU « 75-25 »

« Notre cuvée Brut Grand Cru « 75-25 » porte bien son nom. Elle est élaborée à 75% à partir de Pinot Noir, issus des terroirs Grand Cru de Bouzy et d'Ambonnay, qui apportent structure, vinosité, fruité et croquant à la cuvée. Les 25% de Chardonnay issus des terroirs Grand Cru de la Côte des Blancs atténuent l'empreinte du Pinot Noir en apportant de la fraîcheur au champagne. Ce mariage subtil nous permet de proposer un champagne de qualité, parfaitement équilibré. »

Cépages & provenance

75% Pinot Noir issus de Bouzy et d'Ambonnay (classés Grand Cru), 25% Chardonnay issus de la Côte des Blancs (Grand Cru)

Dosage

Brut : 10g /litre

Vinification

Vin base récolte 2010 + 27,5% de vins de réserves
Fermentation malolactique effectuée à 100%
Vieillissement minimum 42 mois sur lies

Notes de dégustation

Œil : Teinte or brillant, mousse fine et crémeuse
Nez : Très marqué par les Pinots, arômes de fruits rouges et de pêche
Bouche : L'attaque en bouche est puissante, du gras et de la rondeur équilibrés par une pointe citronnée. La finale est puissante et vineuse

Accord met/vin

Saumon en Bellevue, cailles aux raisins, vacherin, moelleux au chocolat…

Champagne POL COURONNE
3 rue du clou dans le fer – 51100 REIMS
06.22.56.67.72
contact@champagne-polcouronne.com
www.champagne-polcouronne.com