



CHAMPAGNE POL COCHET

CHAMPAGNE GRANDE RESERVE

La cuvée Grande Réserve symbolise parfaitement le style du Champagne Pol Cochet. En jouant sur les variations de ses différents terroirs, elle élabore un vin parfaitement équilibré, entre structure et fraîcheur. Assemblé à partir de raisins Pinot Noir et Chardonnay, La Grande Réserve Pol Cochet se caractérise par sa finesse et son élégance.



CEPAGES

Pinot Noir
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.

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 15 mois.

L'ajout d'une liqueur, faiblement dosée en sucre (8 g/l), lors du dégorgement permet à ce Champagne d'exprimer tout son caractère.

DEGUSTATION

Belle couleur jaune pâle à reflets verts. Bulles fines.

Le nez délicat associe des arômes de fleurs blanches (acacia, aubépine) et de fruits d'été (pêche blanche, abricots), avec une évolution vers des notes de griottes.

La bouche est fraîche et élégante. Des notes briochées et citronnées viennent compléter le raffinement de cette cuvée.

Température de dégustation : 10 °C

ACCORDS CULINAIRES

Tout le charme de ce Champagne s'exprimera à l'apéritif, avec une entrée froide ou une tarte citronnée.