



Producteur : David Nicolo, Gérant SCEV Nicolo & Paradis

Origine : France

Région : Champagne

Cépages : 50% Pinot Noir et 50% Chardonnay

Degré d'alcool : 12°

Sols : Argilo-Calcaires

Présentation : 75cl

Vignes âgées de 10 à 30 ans

Bouchon : Liège



GAMME MANOIR

Champagne Brut Millésime 2010

Le Champagne Brut Millésime Nicolo & Paradis en quelques mots...

Notre champagne Brut Millésime est un vin puissant, riche et complexe. Avec une faible teneur en soufre, ce champagne est issu des meilleures parcelles de notre exploitation et de vignes âgées de 30 à 60 ans.

Un vignoble soigné, la fierté de notre maison de champagne...

Après des études de viticulture et œnologie et fort de son expérience, David Nicolo a repris l'exploitation familiale existante depuis plus de trois générations. Passionné par son métier, David a agrandi son exploitation avec la reprise du Champagne Camille PARADIS et Fils. Situé à Colombé-le-sec, dans l'Aube, le vignoble couvre plus de 17 hectares, principalement en cépages de Pinot Noir, les cépages de Chardonnay et de Pinot Meunier assurant l'équilibre des assemblages. Dans les vignes, les travaux allient respect de la tradition et protection de l'environnement car notre philosophie est d'allier une culture raisonnée à une utilisation régulée de produits phytosanitaires.

La vinification du champagne Brut Millésime Nicolo & Paradis...

- Sélection des meilleures parcelles, les raisins sont triés afin d'obtenir un jus parfait
- Seuls les jus de première presse – les cuvées – sont utilisés
- Pressoirs pneumatiques
- Débourage naturel
- Fermentation alcoolique durant environ 15 jours à 18°C, la fermentation malolactique se fait en même temps.
- Utilisation minimale du soufre
- Après la mise en bouteille, la cuvée est murie sur lattes 36 mois minimum
- Dosage de sucre : 8g par litre
- Liqueur d'assemblage faite maison à base de sucre de canne et de vin de Chardonnay

DEGUSTATION : Un nez très complexe et riche où se mêlent des notes d'agrumes, de pain, de noisettes et d'amandes.

RECOMMANDATION : Ce champagne Millésime est idéal en apéritif et pour tous vos repas d'exception. Excellent également accompagné d'une blanquette de veau, d'un risotto, d'une fricassée de poulet ou d'une sole à la plancha.

TEMPERATURE DE DEGUSTATION : 6-8°C

