

COUTINAUX - 2016

Collection Blends

Cuvée parcellaire plantée au coeur du terroir nord, sur des terres blanches à la craie pure et blanche. Tel un éclat de terroir, Coutinaux exprime la quintessence du terroir Nord de Fontaine Denis. Millésimée sur l'année 2016, cet assemblage de Chardonnay & Pinot Noir révèle l'énergie d'un lieu unique & clef pour le Domaine Collet

Single-plot vintage planted in the heart of the northern terroir, on white soil with pure, white chalk. Like a burst of terroir, Coutinaux expresses the quintessence of the northern terroir of Fontaine Denis. Vintaged in 2016, this blend of Chardonnay & Pinot Noir reveals the energy of a unique & key place for Domaine Collet

Géologie & Terroir

Terroir nord, exposée Sud, vignes à haute densité, craie affleurante

Northern terroir, south facing, high density vines, flush chalk

Viticulture / Vinegrowing

Vignes en conversion, travail du sol adapté à chaque vigne
Zéro herbicide et produits de synthèse. Utilisation d'extraits fermentés et décoction de plantes.

*Vines in conversion, soil work adapted to each vine.
Zero herbicides and synthetic products.
Use of fermented extracts and plant decoctions.*

Elaboration & Maturation / Winemaking & Maturation

Fermenté et élevé en fût de chêne (60%)
Coeur de cuvée (100%)
Maturation de 90 mois après vendanges

*60% Fermented and aged in oak barrels (40%)
Cœur de cuvée (100%)
Maturation of 90 months after harvest*

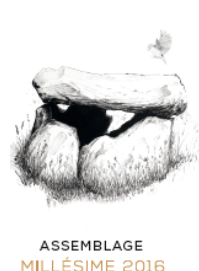
Accords / Pairing

Tomates farcies au thon, Daurade farcies, Mimolette, Caviar oscietre, Souflé au fromage

Fiche technique / Tech data

Code douanes / Customs : 22041011
Code barre EAN13 : 3760041000090
Code barre EAN13 carton x6 : 10,2 kg

Poids brut : 1,5 kg
Poids carton x6 bouteille : 10,2 kg
Alcool / Alcohol : 12,5 % / Vol



Vendange(s) / Harvest
2016 (100%)

Cépage(s) / Grape Variety
60% Chardonnay 40% Pinot Noir

Dosage
1 gr / litre - Extra Brut