



COLMANT CAP CLASSIQUE

Franschhoek - Afrique du Sud



www.colmant.co.za

Brut Blanc de Blancs

Appellation : Franschhoek

Cépage : Chardonnay

Terroirs : Sols argilo-calcaires, sablo-limoneux et schisteux

Région : Coastal Region

Élevage : 45 mois en fût de chêne français

Un mot sur la cuvée

Le Colmant Blanc de Blancs est issu de vignobles sélectionnés à Franschhoek, exprimant la finesse, la fraîcheur et l'élégance caractéristiques. Dans le respect du style de la maison, 15 % du vin de base est fermenté en fûts de chêne pour apporter une subtile touche boisée et structurée au vin final

Le domaine

Ancien fabricant de pierres tombales, Jean-Philippe Colmant s'est tourné vers les vignobles de Franschhoek, en Afrique du Sud, par amour pour la région. Devenu vigneron naturellement, il cultive du chardonnay à Franschhoek et collabore avec des vignerons renommés pour leurs pinots noirs à Robertson et Elgin. Sous la direction de Paul Gerber, formé en Champagne, Colmant applique les méthodes champenoises, du pressage à la maturation sur lattes (24 à 84 mois). Ses cuvées, alliant typicité fruitée et élégance, ont rapidement séduit par leur fraîcheur et leur raffinement, offrant des caractéristiques classiques qui captivent les amateurs de vin.

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Vibrants arômes d'agrumes et de pomme verte, équilibrés par des notes riches de pain grillé et de brioche

Des bulles dynamiques équilibrées par une texture crémeuse et minérale en arrière-plan

Conseils

T° de Service : 8 - 10° C

Potentiel de garde : 4 à 6 ans

Accords

Coquilles Saint-Jacques poêlées

Poisson grillé à la sauce beurre blanc



Informations techniques

Alcool : 12 %

Dosage : 4.0 g/L

Acidité totale (H2SO4) : 8.83 g/L

Sucre résiduel : 4.5 g/L