



COLMANT CAP CLASSIQUE

Franschhoek - Afrique du Sud



www.colmant.co.za

Brut Reserve

Appellation : Franschhoek

Cépage : 52% Pinot Noir et 48% Chardonnay

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

Région : Coastal Region

Élevage : 30 mois en bouteille

Un mot sur la cuvée

Le Colmant Brut Reserve reflète le style de la maison, offrant une fraîcheur sophistiquée et une élégance tout en révélant une précision dans l'acidité et l'équilibre des saveurs

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 : Harmonie entre des notes de citron frais et de brioche dorée, complétés par des nuances de fruits à noyau mûrs

Entrée fraîche et vivante, équilibrée avec élégance. Sa structure raffinée maintient son caractère jusqu'à une finale longue, douce et harmonieuse

Conseils

T° de Service : 8 - 10° C

Potentiel de garde : 4 à 5 ans

Accords

Apéritif

Des huîtres et des coquillages



Informations techniques

Alcool : 12 %

Dosage : 5.8 g/L

Acidité totale (H2SO4) : 7.86 g/L

Sucre résiduel : 6.4 g/L