



## 2006 Champagne Brut Vintage

Collection Privée, Collet

Un élevage ciselé et tout en finesse

**Description:**

Un champagne millésimé issu d'une maison familiale.

**Note de dégustation:**

Jaune paille, bulles fines et persistantes. Sublime bouquet aux notes de vanille, de brioche et de noix, ainsi que des nuances fumées. Beaucoup de finesse et d'élégance dans le palais puissant et d'une magnifique intensité de fruit, longueur en bouche extraordinaire. Servi frais, il peut se savourer seul, mais il accompagnera aussi à merveille les poissons, les viandes blanches aux champignons ou les fromages à pâte dure.

**Accompagne idéale:**

Vous apprécierez ce vin aussi bien à l'apéro avec des amuse-bouches, qu'avec des plats plus élaborés comme des médaillons de veau à la crème, toutes sortes de pâtés ou des bouchées à la reine. Il s'accorde en outre à merveille avec les poissons et fruits de mer, comme le saumon fumé, les gambas, le sandre ou le homard, mais aussi la volaille fine.

**Conseils de service:**

Bien frais à 6-10 degrés

**Pays d'origine:**

France

**Région:**

Champagne

**Producteur:**

Collet

**Notation(s):**

Score 18.5/20

**Elevage:**

en Cuve inox

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

12.5 %

**Apogée:**

À l'apogée

**Cépage(s):**

66% Chardonnay, 34% Pinot Noir

**Référence:**

0844106

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Champagne Brut Vintage

Collection Privée  
Collet

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	66% Chardonnay, 34% Pinot Noir
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Bien frais à 6-10 degrés