



Champagne Brut Blanc de Blancs

Collet

Note de dégustation:

Jaune clair aux reflets dorés, bulles très fines, belle fraîcheur minérale. Bouquet subtil, plein de finesse, agrumes et en particulier pamplemousse, notes de fleurs blanches et d'acacia. Blanc de blanc très délicat et fringant, 100% Chardonnay à l'équilibre parfait, fraîcheur et élégance. Champagne très raffiné : élevage de minimum 5 ans dans les caves historiques. Parfait à l'apéritif, avec la cuisine asiatique, le homard, et tous les crustacés et les fruits de mer.

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):	100% Chardonnay
Référence:	08440--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Blanc de Blancs

Collet

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés