



Champagne Brut Art Déco

Collet

Champagne artisanal, petite production

Description:

Avec sa gamme Art Déco, cette petite maison champenoise évoque le temps jadis de sa fondation. Le Brut Art Déco Collet est élevé sur lies pendant quatre longues années avant d'être mis en vente.

Note de dégustation:

Jaune clair cristallin avec une mousse fine. Bouquet puissant et intensément fruité avec des notes florales et une pointe de minéralité en arrière nez. A la fois vif, onctueux et opulent, en bouche il révèle de fines saveurs d'agrumes, de pamplemousse et de fleurs des champs avec de délicates touches de brioche au miel et de poivre blanc. Un Champagne qui a du corps, vif et léger avec une tendre effervescence et une belle persistance au palais.

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):	Wine Spectator 91/100, Mundus Vini Gold, Score 18/20
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier
Référence:	08439--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Art Déco

Collet

Origine:	France
Notation(s):	Wine Spectator 91/100, Mundus Vini Gold, Score 18/20
Cépage(s):	40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés