



Champagne Brut Art Déco

Collet

Der Champagner mit 91 Punkten vom Wine Spectator

Descrizione del vino:

In den historischen Kellern der berühmten Champagner Gemeinde Ay, reift der Champagner anstelle der vorgeschriebenen 15 Monate mindestens 36 Monate auf der Hefe. Als Hommage an die Gründungszeit von Collet wurde die Art-déco-Linie geschaffen.

Nota di degustazione:

Helles, kristallines Gelb mit feiner Perlage. Kraftvoller, fruchtintensiver Duft mit floralen Noten und mineralischem Hintergrund. Am Gaumen zupackend, aber zugleich cremig und reichhaltig angelegt. Feine Zitrusfrüchte, Grapefruit und Wiesenblumen mit finessenreicher Honig-Brioche- und weißer Pfeffernote. Schöner Spannungsbogen aus Leichtfüßigkeit, weichem Mousseux und Nachhaltigkeit. Bleibt lang und rassig am Gaumen.

Abbinamenti:

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Champagne
Produttore:	Collet
Valutazioni:	Wine Spectator 91/100, Mundus Vini Gold, Score 18/20
Vinificazione:	im Stahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier
Numero di articolo:	08439--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Art Déco

Collet

Origine:	Francia
Valutazioni:	Wine Spectator 91/100, Mundus Vini Gold, Score 18/20
Varietà d'uva:	40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	imahltank
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren