



CHAMPAGNE COLLET BRUT PREMIER CRU " ART DECO " N.M. - PROMO

Pays : France
Région : Champagne
Sous région :
Cépage(s) : 40 % Chardonnay, 40 % Pinot Noir, 20 % Pinot Meunier



Note de dégustation :

Bulle fine avec un cordon régulier. Robe jaune pâle aux reflets verts. Au nez, on retrouve un mélange de saveurs fruitées - pomme, poire, gelée de coing, - subtilement agrémenté de notes briochées, biscuitées et une belle touche de minéralité. En bouche, une sensation de crémeux domine, avec une belle rondeur et un beau fruit, tout en conservant un bel équilibre et une grande finesse de bulle.

Température de service : Entre 8 et 9 C°
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Apéritif, poissons et crustacés en sauce, fruits de mer,...

Commentaires du sommelier :

Assemblage exceptionnel de 20 Crus sélectionnés, dont 7 Grands Crus et 13 Premiers Crus, cette cuvée emblématique, symbole de l'excellence et de l'exigence de la Maison Collet, est franche et élégante, et d'un charme exceptionnel.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

