



CHAMPAGNE COLLET EXTRA BRUT PREMIER CRU N.M. - PROMO

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



Note de dégustation :

Robe étincelante aux reflets dorés.
Nez agréable et frais. Notes florales de pivoine. Touches grillées et arômes gourmands de tarte aux pommes.
En bouche, un vin droit, avec une belle impression de minéralité et salinité.
Une subtile richesse et des touches acidulées au milieu, faisant ressortir des arômes de poivre blanc et réglisse.

Température de service : Entre 8 et 9 C°
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Cette cuvée s'accordera avec du caviar, une marinière de langoustines, ou lors d'un repas gastronomique avec une panna cotta de crevettes parfumées à la truffe blanche

Commentaires du sommelier :

Grâce à un faible dosage, ce champagne est remarquable par sa vivacité et sa tonicité.
La pureté de cette cuvée laisse librement s'exprimer son terroir d'origine



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

