



CHAMPAGNE COLLET BRUT ROSÉ N.M. / ETUI - PROMO

Pays : France
Région : Champagne
Sous région :
Cépage(s) : 50 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay, 10 % Pinot Meunier

Note de dégustation :

Robe rose pêche intense et lumineuse.

Au nez quelques notes florales laissent place à des senteurs d'orange, mandarine, pêche jaune, et de fruits rouges - mûres et framboises. Une belle fraîcheur, un nez délicat avec des notes de sucre cassonade.

En bouche, gourmandise et élégance, qualifient cette cuvée Brut Rosé. Une richesse de fruits - mûre, cassis et pêche - une note de cacao, pour un vin rond, souple, velouté. Une belle texture soyeuse, soutenue par une

Température de service : Entre 7 et 8 °C

Potentiel de garde : 3 ans

Suggestion(s) gastronomique :



Apéritif, crustacés (Homard), dessert aux fruits rouges



Commentaires du sommelier :

20 Crus parmi les Premiers et Grands Crus champenois sont à l'origine de cet assemblage



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

