CHAMPAGNE COLLET BRUT " ESPRIT COUTURE " N.M. / COFFRET

Pays	France
Région :	Champagne
Sous région :	
Cépage(s) :	40 % Pinot Noir, 60 % Chardonnay



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 :	10 ans

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 :

Puissance