



CHAMPAGNE COLLET ROSÉ DRY " COLLECTION PRIVÉE " N.M. / COFFRET LUXE - PROMO

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

Note de dégustation :

Un Champagne rosé à la robe saumonée agrémentée de fines bulles régulières. Le nez exprime des nuances de fruits rouges mûrs telles que les framboises, cerises et fraises des bois. La bouche possède une pointe de douceur parfaitement équilibrée par une délicate effervescence. Au palais, l'aromatique typé fruits rouges confirme le nez avec de fines notes biscuitées. Belle longueur et grand équilibre entre douceur et fraîcheur.



Température de service : Entre 7 et 8 C°
Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Un grand Champagne de fin de repas, idéal avec un dessert fruité moyennement sucré (une tartelette aux framboises, un clafoutis cerises, tarte aux fraises)

Commentaires du sommelier :

Une véritable gourmandise ultra-raffinée, c'est bien de cela qu'on parle lorsqu'on déguste ce Rosé Dry Collection Privé. Un Champagne avec juste une pointe de douceur, équilibrée magistralement par de fines bulles et une jolie fraîcheur. Un délice !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

