



CHAMPAGNE COLLET BLANC DE NOIRS BRUT PREMIER CRU N.M.

Pays : France
Région : Champagne
Sous région :
Cépage(s) : 85% pinot noir, 15% pinot meunier



Note de dégustation :

Champagne présentant un cordon de bulles fines et régulières. Le nez est complexe, fruité, évoquant les fruits blancs et jaunes, des touches d'épices douces, de fruits rouges des bois et un soupçon de thé. La bouche est fraîche, avec une effervescence légère et crémeuse. Structure souple et fondue. Belle richesse. Grand vin de caractère.

Température de service : Entre 8 et 9 C°
Potentiel de garde : 4 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Apéritif, poisson et viande blanche en sauce.

Commentaires du sommelier :

Champagne Blanc de Noir composé à partir de raisins récoltés sur 10 villages dont la moitié classé en Premier Cru et l'autre moitié en Grand Cru. Les prestigieux terroirs tels Ay, Hautvillers et Tour sur Marne contribue à la naissance de ce grand vin d'expression, un Champagne riche de complexité et distinction.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

