



CHAMPAGNE COLLET BLANC DRY COLLECTION PRIVÉE N.M. - PROMO

Pays : France
Région : Champagne
Sous région :
Cépage(s) : 50 % Pinot Meunier, 30 % Chardonnay, 20 % Pinot Noir

Note de dégustation :

Belle couleur jaune pâle brillante avec de fines bulles. Le nez est fruité, biscuité avec de touches de fruits blancs. La bouche possède une pointe de douceur (Champagne dosé à 20 grammes), sans excès et parfaitement équilibré. Les arômes de bouches sont gourmands et les bulles fines amènent juste ce qu'il faut de fraîcheur et de peps pour nous séduire.



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



apéritif, crème brûlée au foie gras, dessert à la pâte d'amande, desserts aux fruits

Commentaires du sommelier :

Un joli Champagne Dry, c'est à dire un peu plus dosé en sucre qu'un Brut (mais loin d'être moelleux !). Une bulle fruitée et plaisant, à apprécier à l'apéritif, au dessert ou à l'heure du goûter !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

