



CHAMPAGNE COLLET BRUT " GRAND CRU Aÿ " 2012 " COLLECTION PRIVÉE " / ETUI

Pays : France
Région : Champagne
Sous région :
Cépage(s) : 100% Pinot Noir

Note de dégustation :

Robe jaune pâle lumineuse, fluide, l'effervescence est fine et vive, le cordon persistant.

Premier nez fin et concentré, notes de chèvrefeuille, de cassis, de fraise de bois, de poire, de noisette. Arômes de mirabelle, d'ananas bien mûr, de fruit de la passion, d'orange, de beurre chaud, d'amande douce.



Température de service : Entre 8 et 9 C°
Potentiel de garde : 6 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



La cuvée Grand Cru Aÿ 2012 Collection Privée fera la paire parfaite avec une gastronomie élégante et saura sublimer un foie gras de canard, consommé d'oignons doux, chanterelles et mouillette ou une noix d'entrecôte de veau aux morilles.

Commentaires du sommelier :

La quintessence du Pinot Noir Grand Cru d'Aÿ vinifié en 2012, acteur d'un voyage sensoriel racé aux arômes gourmands et fruités



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

