



CHAMPAGNE COLLET BRUT " ORIGINE " N.M.

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

Note de dégustation :

Robe or jaune anisé présentant un fin cordon de bulles.

Au nez, on retrouve : des notes de fleurs blanches, d'agrumes. Des fruits à pépins, tels le coing, la pomme, la poire croquante mais aussi la pêche blanche. De petites touches délicates d'épices, cumin, anis et d'infusions, thé noir et tilleul. Des notes pâtisseries, légères comme la pâte feuilletée d'une tarte fine aux pommes.

En bouche, une impression de fraîcheur aussi délicate que les bulles sont

Température de service : Entre 7 et 8 C°

Potentiel de garde : 3 ans

Suggestion(s) gastronomique :



Commentaires du sommelier :

Assemblage de plus de 100 Crus du terroir champenois, cette cuvée est un véritable voyage des sens à travers la Champagne, de la Vallée de la Marne au Sud de l'Aisne



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

