



CHAMPAGNE  
**COLLET**



Francia

## Collet Champagne Blanc de Blanc Champagne AOC

Nasce da uve chardonnay in purezza questo elegante Champagne Blanc de Blancs AOC di Collet. I grappoli provengono da 6 distinti crus posti nella rinomata Cote des Blancs. Come gli altri prodotti della maison di Aÿ beneficia di una lunga sosta sui lieviti e in questo caso parliamo di 5 anni, così da raggiungere l'ottimale proporzione tra verticalità acida e minerale, e struttura.

Tipologia: Champagne

Regione: Regione Champagne (Francia)

Denominazione: Champagne AOC

Grado Alcolico: 12.5%

Uve: 100% Chardonnay

Stile: Champagne Brut

Colore: giallo dorato tenue con una raffinata e attraente spuma

Profumo: Profumi di agrumi molto eleganti, tra cui il pompelmo, note di fiori bianchi come acacia e biancospino

Sapore: In bocca è progressivo, fine e molto equilibrato.

Finale generosamente aromatico.

ALLERGENI: Contiene solfiti

Temperatura: 6 °C

Abbinamenti: Ideale per l'aperitivo. Ottimo con piatti dal gusto delicato come sushi e sashimi, ideale con crostacei e frutti di mare

Note aggiuntive: Contiene Solfiti

