



Francia

Collet Champagne Brut Champagne AOC



Questo champagne rappresenta l'azienda Collet, in cui si combinano armoniosamente tre vitigni: Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier. Lo Chardonnay crea eleganza e raffinatezza, il Pinot Nero aggiunge la profondità e la struttura, il Pinot Meunier conferisce freschezza e ricchezza di sapori fruttati. È un assemblaggio di più di 20 vini, tra il 25 e il 30% sono vini di riserva a seconda degli anni di preservare un carattere unico di questa champagne.

La presa di spuma in bottiglia è seguita da un affinamento sui lieviti di 3 anni prima della sboccatura. Il biglietto da visita della maison, perfetto per comprenderne lo stile.

Tipologia: Champagne

Regione: Regione Champagne (Francia)

Denominazione: Champagne AOC

Grado Alcolico: 12.5%

Uve: 20% Chardonnay - 30% Pinot Nero - 50% Pinot Meunier

Stile: Champagne Brut

Colore: Pallido, quasi colore ambrato

Profumo: Spezie, burro fresco e note agrumate

Sapore: Fresco, potente e ben strutturato.

ALLERGENI: Contiene solfiti

Temperatura: 6 °C

Abbinamenti: Meraviglioso come aperitivo, può essere facilmente accoppiato con una varietà di antipasti o di primi piatti.

Ideale se servito con carni tenere, come il petto d'anatra aromatizzato con miele e frutti di bosco.

