



CHAMPAGNE
COLLET



Francia

Collet Champagne Millesimato Champagne AOC

Il Champagne Collet Millesime Brut cl 75 è un vino spumante di alta qualità prodotto nella rinomata regione francese Champagne. Questo champagne è realizzato esclusivamente con uve Chardonnay provenienti da vigneti selezionati e invecchiato in cantina per almeno 5 anni, acquisendo così un gusto complesso e raffinato. Al naso si percepiscono note di frutta matura e fiori, mentre al palato è fresco e vivace, con un'ottima acidità bilanciata da una delicata spuma. Ideale per accompagnare un aperitivo o un pasto di pesce, il Champagne Collet Millesime Brut cl 75 è una scelta eccellente per festeggiare importanti occasioni o per una serata raffinata in compagnia di amici e familiari.

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: Giallo paglierino con riflessi dorati, con bollicine fini ed eleganti che si disperdono delicatamente nel bicchiere

Profumo: Al naso, emergono aromi di frutta a polpa gialla fresca, come pesche e albicocche, accompagnati da piacevoli note floreali e di agrumi

Sapore: In bocca, il Champagne Collet Millesime Brut cl 75 è equilibrato e fresco, con un'acidità ben presente e un finale lungo e delicato

ALLERGENI: Contiene solfiti

Temperatura: 6 °C

Abbinamenti: Questo spumante è perfetto per accompagnare i piatti della cucina francese, come i crostacei, i formaggi e le carni bianche

Note aggiuntive: Contiene Solfiti

