



Francia

## Collet Champagne Brut Rosè Champagne AOC



Collet è la più antica società di produttori di Champagne. Fondata nel 1921 con sede ad Ay, nel cuore della Champagne su un territorio classificato Grand Cru. La Maison Collet dispone di 700 ettari di vigneti. Collet è un prodotto unico, riservato esclusivamente ai migliori clienti del Canale Tradizionale.

Da Ay, nel cuore dello champagne, con un invecchiamento di almeno 3 anni, la legislazione impone un invecchiamento minimo per gli Champagne di 15 mesi. Collet Rosé beneficia di un affinamento di almeno 4 anni, conservato nelle cantine centenarie scavate nel gesso. Un rosa intenso e una bolla fine: così lo champagne Brut Rosé Collet seduce al primo sguardo. Una buona complessità e una freschezza marcata rende poi la bevuta piacevole.

Tipologia: Champagne

Regione: Regione Champagne (Francia)

Denominazione: Champagne AOC

Tipo di terreno: Marno - calcareo

Grado Alcolico: 12.5%

Uve: Rosé 40% Chardonnay, 50% Pinot Noir e 10% Pinot Meunier

Stile: Champagne Brut

Colore: Color rosa brillante con riflessi ramati

Profumo: Al naso è delicato, con note di frutti rossi e petali di rosa

Sapore: Al palato, molto equilibrato, è avvolto da sensazioni fruttate, con note di rosa e miele.

ALLERGENI: Contiene solfiti

Temperatura: 6 °C

Abbinamenti: perfetto all'aperitivo, con piccole tapas, da provare con spaghetti ai pomodorini confit

