



## CHAMPAGNE BRUT COLLET

Ce Champagne de caractère, véritable identité de la Maison Collet allie avec harmonie les 3 cépages champenois, le Chardonnay, le Pinot Noir et le Pinot Meunier.

### ASSEMBLAGE :

20 % à 25 % de Chardonnay pour l'élégance et la finesse, 25 à 30 % de Pinot Noir pour la structure et environ 50 % de Pinot Meunier pour le fruité.

CRUS : Plus de 20 crus entrent dans sa composition.

25 % à 30 % de Vins de réserve sont utilisés suivant les années afin de préserver le caractère propre à ce Champagne.

### VIEILLISSEMENT :

Le BRUT COLLET bénéficie d'un vieillissement de 3 ans, stocké à l'abri de la lumière dans des caves centenaires taillées à même la craie.

Nos vins sont volontairement conservés plus longtemps dans un souci d'offrir à nos consommateurs un vin à la maturité parfaite. (La législation impose un vieillissement minimum de 15 mois).

### NOTES DE DÉGUSTATION :

APPARENCE : Robe dorée, Couleur Or chaud, presque ambré.

NEZ : Parfum d'Épice et de Beurre frais.

BOUCHE : Frais, Puissant et Charpenté.

Servir frais à 7-8°C.

### ACCORDS METS/VINS :

Parfait à l'apéritif, le BRUT COLLET peut également constituer l'accord idéal avec de nombreux mets. Idéal pour accompagner les viandes tendres comme un magret de canard parfumé au miel et baies sauvages.



Fondée en 1921, la Maison Collet est la plus ancienne société de producteurs de Champagne et ses quelques 550 vignerons sont fiers de partager le fruit de leur savoir-faire dans le monde entier. Solidement implantée à Aÿ, sur un terroir de renommée classé Grand Cru, la Maison Collet s'appuie aujourd'hui sur un approvisionnement de près de 650 hectares de vignes, dans les meilleurs Crus de la Champagne.

Champagne COLLET

info@champagne-collet.com - www.champagne-collet.com