

CHAMPAGNE  
**COLLET**



DEPUIS  
1921

EXTRA BRUT

PUR

# EXTRA BRUT

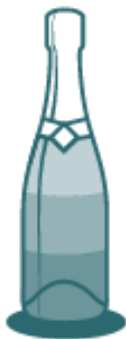
PUR

Uno Champagne notevole per la sua vivacità e tonicità, grazie a un basso dosaggio.  
La purezza di questa cuvée Extra Brut esprime il suo territorio d'origine.

## ASSEMBLAGE :

È basato sulla selezione meticolosa di 20 cru, tutti Premier e Grand Cru. È completato dal 20% di vini di riserva.

40% di Chardonnay dai Grand Cru come Avize o Oger, che donano forza e complessità. Il Premier Cru di Vertus è scelto per la sua freschezza, la sua tonicità e le sue note d'agrumi. E il Premier Cru di Villers-Marmery si distingue per la mineralità e le sue note leggermente affumicate.



40% di Pinot Noir che offre lunghezza, potenza e ricchezza di aromi di frutti rossi, grazie a dei Grand Cru storici come Aÿ e Mailly-Champagne.

Si attribuisce, invece, ai Cru Rilly-la-Montagne e Champillon la tenerezza e la gourmandise del vino.

20% di Meunier di Ville-Dommange assicurano rotondità, dolcezza e flessibilità.

## INVECCHIAMENTO:

La cuvée Champagne Collet Extra Brut viene invecchiata almeno 4 anni nelle nostre cantine centenarie scavate nel gesso.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE



**Vista:** splendente, con riflessi dorati.



**Naso:** piacevole e fresco. Note floreali di peonia. Tocchi grigliati e aromi di torta di mele.



**Gusto:** un vino diretto, teso, con una bella impressione di mineralità e salinità. Una ricchezza sottile e dei tocchi aciduli nel mezzo, fanno emergere aromi di pepe bianco e liquerizia.



Dosaggio di circa 3 grammi per litro



## ABBINAMENTI

La cuvée Extra Brut si esprime al meglio nell'associazione con piatti iodati, come le ostriche. Ideale anche con caviale, crudo di scampi o gamberetti.

Champagne Collet

info@champagne-collet.com ♦ champagne-collet.com