

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Empreinte de Terroir, Brut

Champagne AOC

Domaine Collet Champagne



Région : Champagne, France.

Appellation : Champagne AOC.

Domaine : Domaine Collet.

Cépages : Pinot Noir, 30% Pinot Noir, 70% Chardonnay

Distinctions : 92 points - James Suckling

91 points - Wine Spectator

90 points - Robert Parker

Robe : jaune doré clair avec de fines perles.

Nez : arômes de fruits blancs, notes de pomme et de poire, de brioche, de levure et d'amande.

Bouche : charnue, complexe et structurée avec une texture crémeuse. Notes d'agrumes mûres, de fruits à noyau, de brioche, de levure et d'épices. La finale est longue et persistante avec une note minérale.

Conclusion : Un champagne gourmand et parfumé.

Service : 7-10°C

Depuis 1744, Thomas et Florent représentent la neuvième génération de vignerons à Fontaine-Denis, où ils cultivent depuis 2002 un domaine viticole de six hectares au cœur de la Côte de Sézanne. Le Domaine Collet est une maison de champagne renommée, composée de 16 parcelles de Chardonnay et de Pinot Noir, formant une mosaïque vivante et passionnante. Leurs valeurs reposent sur l'authenticité, le respect de la vie et de la diversité, la patience, l'expérience et l'exigence de la qualité. La maison est réputée pour ses champagnes de grande qualité, élaborés à partir de raisins provenant des meilleurs sites de Champagne. Le Domaine Collet est également membre de l'Association des Grandes Maisons de Champagne.

Teneur en alcool : 13%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 90550 75 **Prix membre** : 40.00

Prix catalogue : 44.50