

Champagne Collet Brut

Frankrike / Champagne



Champagne Collet ble etablert i 1921 i byen Ay i hjertet av Champagne.

For å vise mangfoldet som finnes i de ulike terrori i Champagne bruker huset primært druer fra Premier og Grand Crus vinmarker i sine viner.

Champagne Collet Brut er en vin basert på over 100 ulike Crus. En sann reise gjennom ulike terroir i Champagne fra Marne til Aisne. Vinen er laget med 50 % Meunier fra landsbyene Festigny, Bonneil, Reuil og Andre Dalen. Dette bidrar til karakter og intensitet.

De videre 30 % med Chardonnay fra de sydlige områdene til Epernay, Etoges og Vitry-le-Francois gir dybde, friskhet og florae toner til vinen. De siste 20 % Pinot Noir bidrar til mer struktur og karakter og en elegant finish.

Type	Champagne
Klassifikasjon	AOP
Produsent	Champagne Collet
Druetyper	50% Pinot Meunier, 30% Chardonnay, 20% Pinot Noir
Vinifikasjon	Tradisjonell metode med minimum 3 års lagring.
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: 10 g/l Syre: 4,2 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Middels dyp strågul. Aroma av blomster, sitrus, epler, kjeks og mineraler. Tørr, frisk og balansert med preg av stenfrukt.
Serveringstemperatur	7-8° C
Passer til	Aperitiff, skalldyr, lyst kjøtt.
Webside	www.champagne-collet.com

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	16023201	6318703	kr. 394,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Ready for every moment