



CHAMPAGNE  
**COLLERY**  
*Depuis 1893*



*Cuvée*  
**N.V Extra Brut**

— DÉTAILS —

**TERROIR :** Grand Cru

**ASSEMBLAGE :** 65% Chardonnay - 35% Pinot Noir  
(dont 15% de vin rouge), 11% Chardonnay

**VIGNIFICATION :** Fermentation alcoolique et malolactique  
(complète) en cuves inox thermorégulées.

**ELEVAGE :** 20% de l'assemblage est élevé en foudre 40HI

**DOSAGE :** 2G/L

**ŒIL**

Robe jaune doré soutenu aux reflets ambrés.  
Cordon de bulles fines et dynamiques.

**NEZ**

Premier nez sur la fraîcheur mêlant le minéral  
(pierre à fusil, silex) et le floral (aubépine)  
Ouverture à l'aération sur des arômes d'agrumes confits  
(orange, citron).

**BOUCHE**

Attaque ample et fruitée sur le pamplemousse rose  
puis sur le citron vert conférant une finale longue  
et tonique.

**ACCORDS / INSTANTS DE DÉGUSTATION**

Le NV Extra Brut Grand Cru est la variation de notre NV  
Brut, qui en reprend la base, mais dont le dosage a été  
adapté pour répondre à différents instants de  
consommation, à différents accords gustatifs.

Comme nous aimons le rappeler, le Champagne est  
avant tout un grand vin qui saura accompagner tant les  
instants destifs que les repas