



CHAMPAGNE
COLLERY
Depuis 1893



Cuvée *N.V Brut*

— DÉTAILS —

TERROIR : Grand Cru

ASSEMBLAGE : 65% Chardonnay - 35% Pinot Noir

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

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

DOSAGE : 9G/L

ŒIL

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

NEZ

Richesse et complexité aromatique sont au rendez-vous, mêlant des notes de pâtisseries fraîches, de fruits à noyaux (nectarine, mirabelle), d'épices (cannelle) sublimées par une pointe d'iode.

BOUCHE

Attaque pure sur des arômes d'agrumes (mandarine, bergamote) conférant une belle vivacité. La finale est longue, fraîche, enrichie par des notes légèrement tourbées.

ACCORDS / INSTANTS DE DÉGUSTATION

Le NV Grand Cru est un assemblage de grands crus, à dominante de Chardonnay enrichi par du Pinot Noir.

La volonté à l'origine de cette cuvée est typiquement champenoise: créer un apéritif consensuel mettant en valeur des différents terroirs et cépages de la Champagne, le tout réhaussé du style Collery