



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