

Champagne Collet Brut Rosé 75 cl

Frankrike / Champagne

Champagne Collet ble etablert i 1921 i byen Aÿ 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 Rosé er laget av druer fra 20 ulike Crus (Premier og Grand) fra Champagne. 50 % av druene er Pinot Noir fra Aÿ, Hautvillers, Avenay Vald'Or og Louvois. Dette gir den elegante strukturen.

40% Chardonnay hovedsaklig fra Premier Cru vinmark i Vertus. Dette gir friskhet og sitruspreg. Den mineralske dimensjonen kommer fra vinmarken i Villers- Marmery, som har sitt kalkholdige jordsmonn. Grands Cru og Premiers Crus vinmarkene i Chouilly, Avize, Oger and Vaudemange, gir vinen kraft og kompleksitet. 10 % Meunier gir en fin avrunding.



Type	Champagne
Klassifikasjon	Brut Rosé
Produsent	Champagne Collet
Druetyper	Pinot Noir 50 %, Chardonnay 40 %, Pinot Meunier 10 %
Vinifikasjon	Tradisjonell metode
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: 10 g/l Syre: 3,9 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Vinen er lakserosa, frisk og elegant Champagne med preg av mørke og røde bær og brioche. Balansert med lang lengde. Frisk, god syre.
Serveringstemperatur	12 grader
Passer til	Aperitif, lyst kjøtt, ost og syltige desserter.
Webside	https://www.champagne-collet.com/en/champagnes/

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	16362901	6355630	kr. 499,90
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