

LES CUVÉES
SUR-MESURE

100%
PINOT NOIR

MILLÉSIME
2019

Aÿ GRAND CRU

BRUT

FÛTS DE CHÊNE
5%

DOSAGE
8 g/L

La cuvée *Aÿ Grand Cru 2019* de la Maison Collet est issue à 100% du Pinot Noir de notre parcelle emblématique « La Côte du Moulin », plantée en 1995 sur les coteaux classés UNESCO d'Aÿ.

Réalisé uniquement lors des plus belles années, ce vin allie puissance, fraîcheur et minéralité. Structuré et gourmand, il sublime foie gras, viandes raffinées et morilles.

NOTES DE DÉGUSTATION

APPARENCE

Robe jaune légèrement ambrée, effervescence fine et vive.

NEZ

Fin et concentré, chèvrefeuille, fruits rouges, poire, noisette, ananas bien mûr, beurre chaud, amande douce.

BOUCHE

Fraîche, souple, fruitée, pulpeuse, acidité citronnée et orangée, minéralité argilo-crayeuse, franchise, mâche, fraîcheur, gourmandise.

ACCORDS METS/VINS

Poissons, viandes blanches et fromages.

TERROIR

LA CÔTE DU MOULIN est une parcelle de 95 ares surplombant les caves de la Maison. Son exposition plein sud et son sol argilo-crayeux lui permettent de produire des fruits gorgés de soleil, révélant pleinement le caractère du Pinot Noir Grand Cru d'Aÿ : riche, élégant, tendre et puissant.

L'ANNÉE 2019 DANS LES VIGNES

La campagne 2019 a connu des conditions climatiques difficiles, entre gelées printanières, sécheresse et vagues de chaleur. Malgré cela, les raisins ont atteint une bonne maturité homogène dans la majorité du vignoble champenois. Les rendements, modérés lors des vendanges, ont été compensés par une qualité satisfaisante, avec des raisins sains et bien mûrs.

