

LES CUVÉES  
SUR-MESURE

82%  
PINOT NOIR

18%  
MEUNIER

VIN DE BASE  
2018

RÉSERVE  
12%

FÛTS DE CHÊNE  
3%

DOSAGE  
8 g/L

# BLANC DE NOIRS

BRUT

La cuvée *Blanc de Noirs* de la Maison Collet révèle le Pinot Noir et le Meunier de la Montagne de Reims dans toute leur intensité.

Puissante et minérale, équilibrée et fruitée, elle séduit par sa fraîcheur et sa structure, idéale pour les apéritifs dinatoires ou les accords terre et mer.

## NOTES DE DÉGUSTATION

APPARENCE	Bulles fines et vives, lumineuse, couleur jaune paille claire, reflets argentés.
NEZ	Fruits blancs et jaunes, pommes reinette, badiane, kiwi, cassis, infusion de thés.
BOUCHE	Nette et fraîche, fruitée, pulpeuse, croquante, acidité citronnée, pomme verte, arômes mentholés, fruits blancs.
ACCORDS METS/VINS	Apéritifs dinatoires, viandes blanches, fromages.

## TERROIRS MAJORITAIRES

**CHIGNY-LES-ROSES & LUDES** apportent légèreté, tendresse, fruits exotiques et allègent l'assemblage.

**RILLY-LA-MONTAGNE** dévoile une structure élégante, à laquelle s'ajoute des fruits blancs et jaunes dans les années chaudes.

**Aÿ** offre des Pinots Noirs puissants et élégants, mêlant fruits mûrs et épices fines.

**HAUTVILLERS** offre tension, finesse et une subtile touche florale.

**AMBONNAY** se distingue par une puissance remarquable, fruitée et minérale.

## L'ANNÉE 2018 DANS LES VIGNES

La campagne 2018, marquée par un printemps chaud et un été sec, a offert une floraison rapide, des rendements records et une maturité homogène dans un état sanitaire impeccable. Débutées fin août, les vendanges ont livré une récolte exceptionnelle, alliant abondance et qualité digne des meilleures années champenoises.

