

LES PILIERS

67%  
CHARDONNAY

33%  
PINOT NOIR

MILLÉSIME  
2015

FÔTS DE CHÊNE  
53%

DOSAGE  
7 g/L

# ESPRIT COUTURE

BRUT

*Esprit Couture 2015*, cuvée d'exception de la Maison Collet, naît des meilleurs crus de Champagne et d'un travail sur-mesure, reflet de notre philosophie.

Élégante et complexe, elle allie puissance et finesse, révélant chaque nuance du terroir. Véritable pièce historique et raffinée, elle sublime homard, turbot ou mets d'exception, incarnant le luxe et l'excellence de la Maison.

## NOTES DE DÉGUSTATION

### APPARENCE

Robe lumineuse et fluide, reflets jaune citron, effervescence fine et vive.

### NEZ

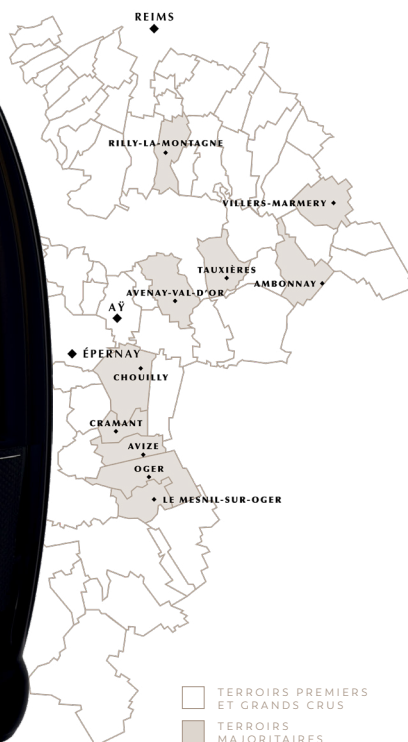
Élégance, citron, notes de beurre, noisettes grillées, ananas, poire.

### BOUCHE

Notes briochées, souplesse, acidité, salinité iodée, agrumes, fruits exotiques.

### ACCORDS METS/VINS

Homard bleu, mets iodés, viandes blanches.



## TERROIRS MAJORITAIRES

**AVIZE** se distingue par une tension crayeuse marquée et une structure ciselée.

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

**OGER** offre des Chardonnays opulents et une maturité solaire.

**TAUXIÈRES** dévoile un profil frais et structuré, fruité et floral.

**CHOUILLY** séduit par ses notes d'agrumes et sa structure affirmée.

## L'ANNÉE 2015 DANS LES VIGNES

La vendange 2015 se distingue par une récolte abondante et qualitative après un cycle végétatif long et contrasté, entre pluies hivernales, printemps sec et été humide.

Le pinot noir y est remarquable, le chardonnay offre une belle acidité, et les moûts se montrent puissants, longs et tendus.