

LES CUVÉES
SUR-MESURE

61%
PINOT NOIR

39%
CHARDONNAY

MILLÉSIME
2016

DOSAGE
7 g/L

MILLÉSIME

BRUT

Le *Millésime 2016* de la Maison Collet séduit par sa fraîcheur, sa tension minérale et son équilibre précis, reflet des Grands et Premiers Crus qui le composent.

Dynamique et élégant, il accompagne huîtres, St-Jacques ou mets iodés, et incarne la vendange 2016, grand millésime champenois par sa qualité, sa maturité et sa finesse.

NOTES DE DÉGUSTATION

APPARENCE

Robe jaune, lumineuse, effervescence fine et vive.

NEZ

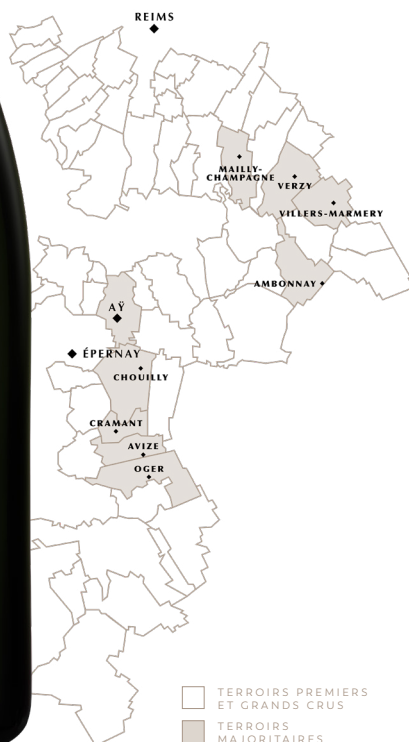
Délicat, pain d'épices, finesse, fraîcheur, vanille, compote de coing.

BOUCHE

Dynamique, fraîcheur, tension, agrumes, citron vert, groseille à maquereau, salinité.

ACCORDS METS/VINS

Mets iodés, huîtres, noix de St-Jacques.



TERROIRS MAJORITAIRES

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

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

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

MAILLY-CHAMPAGNE offre un profil droit et structuré, mêlant tension crayeuse et fruits rouges.

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

VILLERS-MARMERY se distingue par son chardonnay singulier et minéral.

L'ANNÉE 2016 DANS LES VIGNES

L'année 2016 a été complexe : un printemps froid et pluvieux, aggravé par le mildiou et les gelées, a réduit les rendements. Heureusement, août et septembre plus cléments ont permis une bonne maturation, offrant des raisins de qualité malgré des rendements très hétérogènes et inférieurs à la normale.