

LES CUVÉES
SUR-MESURE

36%
CHARDONNAY

41%
PINOT NOIR

23%
MEUNIER

VIN DE BASE
2018

RESERVE
22%

VIN ROUGE
18%

DOSAGE
9,5 g/L

ROSÉ

BRUT

La cuvée *Rosé Brut* de la Maison Collet exprime l'harmonie des cépages champenois et l'élégance des Grands et Premiers Crus.

Gourmande et raffinée, elle allie rondeur, fraîcheur et subtilité, offrant une dégustation veloutée et harmonieuse.

Idéale de l'apéritif au dessert, elle révèle une personnalité unique et délicate, signature du style Collet.

NOTES DE DÉGUSTATION

APPARENCE	Robe rose pêche, lumineuse.
NEZ	Floral, mandarine, pêche jaune, fruits rouges, délicat, sucre cassonnade.
BOUCHE	Gourmand, élégant, riche, mûre, cassis, pêche, cacao, rondeur, souplesse, velouté, texture soyeuse et effervescence fondante.
ACCORDS METS/VINS	Foie gras, fruits rouges, desserts au chocolat.

TERROIRS MAJORITAIRES

SERMIERS
dévoile un profil délicat, mêlant fraîcheur, fruits blancs et finesse florale.

VERTUS
offre un profil droit et frais, marqué par des notes d'agrumes et une belle finesse.

CHAMPILLON
offre fraîcheur et vivacité.

CUMIÈRES
est gourmand, vineux et charpenté.

RILLY-LA-MONTAGNE
apporte richesse et rondeur.



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.