



71²⁵\$



CHAMPAGNE COLLET – Brut Vintage – 2008

CHAMPAGNE, FRANCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

13369018

PAYS

Champagne – France

FORMAT

750

MILLÉSIME

2008

APPELLATION

AOC/AOP Champagne

CÉPAGE

66% Chardonnay

20% Pinot noir

347%

ALCOOL

12.5

DISTRIBUTION

Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Champagne

VIGNOBLE

LIEU, NOM

Champagne, France

ALTITUDE

Entre 90 et 300 mètres

Relief de coteaux (12% à 60%)

Exposition Sud, Sud-Est, Est

Climat septentrional, océanique et continental

ÂGE MOYEN DES VIGNES

25 ans

Densité: 8000 pieds/ha

Rendement: 66 hl/ha

CARACTÉRISTIQUE

Assemblage de Premiers et Grands Crus

sélectionnés, répartis dans les différentes sous-régions de la Champagne, plus particulièrement:

-Côte de blancs (Vertus, Oger, Avize, Chouilly)

-Montagne de Reims (Villers-Marmery, Tauxières,

Ambonnay, Louvois, Chigny-les-Roses,

Villedommange)

-Vallée de la Marne (Aÿ, Mareuil-sur-Aÿ,

Hautvillers)

TYPE DE SOL

Sous-sol bien drainé, d'origine calcaire (craies, marnes, calcaires)

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –

Vendanges entièrement manuelles

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Vinification champenoise

Vinification en fûts de chêne pour les Chardonnay, grâce auxquels

ils expriment pleinement leurs

arômes briochés

Maturation en bouteilles pendant 8 ans en caves de craie

SPÉCIFICITÉS –

Dosage à 8 grammes de sucre par litre

PARTICULARITÉS –

Chardonnay: provient des Premiers et Grands

Crus de la Côte de Blancs (Vertus, Oger, Avize et Chouilly)

La touche

singulière du Premier Cru de Villers-Marmery, à la fois fumée et minérale, vient compléter l'assemblage

Pinot Noir: apporte

richesse et puissance grâce

aux Premiers et Grands Crus de la Grande Vallée de la Marne (Mareuil-sur-Aÿ, Hautvillers et Aÿ) et de la

Montagne de Reims (Tauxières et Ambonnay, Louvois)

Meunier: procure rondeur et fruité en provenance de la Montagne de Reims (Chigny-les-Roses et

Villedommange)

DÉGUSTATION

VISUEL

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

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

8,4 g/L

OLFACTIF

Nez minéral, iodé, mêlé à des notes de citron, de coing, de brioche. L'aération révèle des arômes de calcaire, de réglisse, de cassis, de framboise, avec des accents toastés.

GUSTATIF

L'approche est franche et fraîche, développant une matière fruitée pulpeuse soutenue par une acidité zestée de citron et de pomelo. Le milieu de bouche est minéral, franc et salin. Finale savoureuse aux saveurs pures et délicates de pulpe de raisin sur fond d'agrumes.

TEMPÉRATURE

6 °C à 8 °C

PRIX ET DISTINCTIONS

Wine Enthusiast 2018: 92 pts

>

ACCOMPAGNE

Apéro, Poissons, Fruits de mer