



ARVID NORDQUIST

Ranska

COLLET BRUT MAGNUM

TUOTTAJA: **Collet**
RYPÄLE: Pinot Noir, Pinot Meunier,
Chardonnay
MAA: Ranska
ALUE: Champagne District

MAKU: Raikas ja hedelmäinen
VUOSIKERTA: NV
ALKOHOLIPITOISUUS: 12,5%
KOKO: 1500 ml

VALIKOIMA: Tilausvalikoima **TV**
HINTA ALKOSSA: €62,89



Vaalea, kullankeltainen väri ja pienet kuplat. Raikas, mutta alueelle tyypillinen paahteinen tuoksu, jossa sitruksisuutta ja hentoa voimaisuutta. Maku erittäin kuiva ja herkullisen hapokas, mutta samaan aikaan pyöreän hedelmäinen ja suuhun sopivan lempeä ollakseen kuiva samppanja. Pitkä ja raikas jälkimaku.

Collet Brut on niin sanottu talon cuvée, joka ilmentää talon tyyliä ja identiteettiä. Viinissä on 50% Pinot Meunieria; se antaa makuun huomattavan hedelmäisyyden ja pehmeuden. 25-30% on Chardonnayta ja 15-20% Pinot Noiria.

Collet Brutia kypsytetään vähintään 3 vuotta. Jäännössokeria 9,5g/litra.

Suosittu samppanja saatavilla myös 1,5 L magnum-koossa!

Hapokkuus



Makeus



Hedelmäisyys



Sopivuus

Aperitiivi, Juustot, Kala, Äyriäiset, Salaatit

Collet

Vuonna 1921 perustettiin Champagnen alueen vanhin osuuskunta COGEVI, jonka tarkoituksena oli turvata samppanjan laatua viinintekijöiden ja -viljelijöiden näkökulmasta. Raoul Collet nimellä on samppanjaa tuotettu vuodesta 1926. Collet on tänä päivänä COGEVIN suurin brändi; vuosituotanto on n. 700 000 pulloa. Colletin samppanjatalo sijaitsee historiallisessa Aÿn kylässä ja siihen kuuluu yli 700 viininviljelijää. Kellarimestarina toimii Sébastien Walasiak, jonka pyrkimyksenä on luoda elegantteja, puhtaita ja gastronomisia samppanjoita. Lisätietoja www.champagne-collet.com.

Suomen markkinoille Collet rantautui keväällä 2016. Tarjolla on Collet Brut, Collet Art Deco sekä Collet Blanc de Blancs.