

## CHAMPAGNE COLLET VERSION MAGNUM BIG IS WONDERFUL !

Champagne COLLET voit grand pour ravir les épicuriens gourmets et lance sa collection effervescente en magnum et jéroboam. De grands contenants, parfaits pour les grandes tablées des beaux jours, rassemblant famille et amis.

### Une famille de 6 cuvées : une offre rare pour des instants d'exception

Souvent réservés aux cuvées et millésimes exceptionnels, il est rare de trouver une offre et un choix aussi large en magnum, jéroboam et même mathusalem dans une Maison de Champagne.

Les grands formats présentent plusieurs avantages : outre un meilleur vieillissement dû à un plus faible contact avec l'air, les magnums sont indéniablement les cuvées des grands moments. Baptême, mariage, fête, anniversaire, célébration, etc... la générosité du format rend l'ouverture d'un magnum exceptionnelle et offre de la magie à ces instants.

Mais pourquoi réserver le magnum aux seuls jours de grandes fêtes ? Dès que le nombre de convives explose, le magnum s'impose !



© Eric Vanden

#### La collection

- Brut (magnum et jéroboam)
- Brut Art Déco (magnum, jéroboam, mathusalem)
- Blanc de Noirs Premier Cru (magnum et jéroboam)
- Blanc de Blancs Premier Cru (magnum)
- Rosé Brut (magnum)
- Millésime 2000/2004/2006 (magnum)

#### How big is it ?

Magnum : 1,5l  
 Jéroboam : 3l  
 Mathusalem : 6l

## Champagne COLLET Brut Rosé en magnum : la cuvée estivale

Parmi ces 6 cuvées en grand format, le Brut rosé a l'âme séductrice qui sied aux journées ensoleillées. Charmeur sans exubérance, il sait s'adapter à toutes les situations.



20 Crus parmi les Premiers et Grands Crus champenois sont à l'origine de cet assemblage. Il est complété par 20% de vins de réserve.

Composé à 50 % de Pinot Noir, 40 % de Chardonnay et 10 % de Meunier, ce rosé brut dosé à 10g/l a vieilli 4 ans dans les caves centenaires de la Maison COLLET.

Le nez délicat, tout d'abord floral, s'ouvre sur des senteurs acidulées d'orange, de mandarine puis de pêche jaune et de fruits rouges.

La bouche jongle entre gourmandise et élégance sur les fruits rouges (mûres et cassis) et des notes de cacao, offrant rondeur et souplesse à l'ensemble.

### Quels accords ?

Le Champagne rosé est un caméléon qui s'adapte pratiquement à tous les mets, pourvu qu'ils soient peu sucrés et peu amers.

Champagne COLLET Brut Rosé est à l'aise dès l'apéritif, accompagné de quelques tuiles parmesan-amande.

Il poursuit le repas sans ambages sur des mets fins tel un homard bleu du Cotentin ou un tartare de saumon. Il apprécie aussi les viandes rosées tel l'agneau, le veau ou le pigeon.

Pour le dessert, offrez-lui la simplicité d'une coupe de fruits rouges.



### Les accords des Chefs du Prix Champagne COLLET du Livre de Chef

**Pascal Borrel** \* Homard bleu de casier, civet au Banyuls Rimage, agrumes

**Rémi Chambard** \* Selle d'agneau rôtie, oseille, pulpe d'aubergine et jus au vinaigre de Nanteuil-les-Meaux

**Jany Gleize** \* Daurade poêlée à la tapenade et sauce aux fruits de Provence selon Dénostitin

**Philippe Mille** \*\* Pigeon d'Onjou laqué de Coteaux Champenois, légumes bio du potager de Stanislas

Champagne COLLET Brut Rosé  
est vendu au tarif de 36 € TTC en bouteille et 75 € TTC en magnum  
chez les cavistes et sur [www.avenuedesvins.fr](http://www.avenuedesvins.fr)

### Agence Born to Be Wine

Aurélien ROVNANIK & Emilie FLÉCHAIRE

aurelie@agencebw.com - +33 (0)6 81 98 45 15

eflechaire@agenceneroli.com- +33 (0)6 82 04 18 40



### Champagne COLLET

14 Boulevard Pasteur 51160 Aÿ

+33 (0)3 26 55 15 88 - info@champagne-collet.com

[www.champagne-collet.com](http://www.champagne-collet.com)