

BRUT NATURE

Libre et authentique – Free & Authentic

Nature, sans artifice, le terroir se révèle dans son authenticité, Elaborer un champagne brut nature était une envie d'explorer le terroir dans ses aspérités. Ici le toucher du vin est authentique, issu d'un savant jeu d'assemblage, les vins de réserve mènent la danse, patinés par un élevage soigneusement réfléchi. Une cuvée libre et authentique qui ne laissera pas indifférent Natural, unadulterated, truly authentic. We made a brut nature champagne because we wanted to explore every single aspect of the terroir. A subtle blend of different wines, predominantly reserve wines, followed by carefully considered ageing, produces a champagne with an authentic texture. It tastes like nature intended and will leave no one indifferent.

Elaboration / Winemaking

Assemblage de quatre années de vendanges dont 20% uniquement pour la plus récente. La cuvée brut nature est élaboré sur une base d'Empreinte de terroir élevée un an en foudre associé à un chardonnay de Coutinaux vinifié dans un œuf en béton. Brut nature is a blend of wines from four harvests, with only 20% from the most recent. The Empreinte de terroir base, vat-aged for one year, is blended with a Coutinaux Chardonnay that has been matured in a concrete egg.



 76% Chardonnay – 24% Pinot Noir

 Parcelles : Coutinaux, longuaines, Guyottes, Limons Tessards

 Vendanges / Harvests 2019 (22%)
2018 (44%), 2017 (19%), 2016 (8%),
2015 (7%)

 Tirage / Bottling 2020

 Foudre et futs de chêne (41%) œuf en béton (22%), inox (37%), Oak tank & barrel (41%), concrete egg (22%), stainless steel (37%)

 N° Lot	Date de dégorgement / Disgorging date	Viellissement sur latte / ageing on lees	Dosage
19160	Jan / Jan 2023	30 mois / months	0 g/l
19161	Avril / April 2023	33 mois / months	0 g/l



Bouteille / Bottle :

Poids / Weight : 1,569 kg

Caisses de 6 / Box of 6 :

Poids / Weight : 9,729 kg

Palettes / Pallet EUR1

80 caisses / boxes x6

Code barre / Barcode EAN :

3760041000069

Code douane / Customs code :

220410

DOMAINE COLLET - CHAMPAGNE

6 ruelle de louche - 51120 Fontaine Denis - France - +33 (0) 3 26 80 22 48
info@domaine-collet-champagne.fr - www.domaine-collet-champagne.fr