

NORD SUD

Collection Blends

Des amis, de la famille, le moment est venu de se faire plaisir. Imaginée comme une gourmandise, la cuvée Nord Sud est un repère fiable pour vos rendez-vous festifs !

Friends, family—the time has come to indulge. Designed as a treat, the Nord Sud cuvée is a reliable choice for your festive gatherings!

Géologie & Terroir

Sélection de parcelles, jeunes vignes & bas de coteau sur les terroirs Nord & Sud de Fontaine Denis

Selection of plots, young vines, and lower slopes on the northern and southern terroirs of Fontaine Denis

Viticulture / Vinegrowing

Vignes en conversion, travail du sol adapté à chaque vigne
Zéro herbicide et produits de synthèse. Utilisation d'extraits fermentés et décoction de plantes.

*Vines in conversion, soil work adapted to each vine.
Zero herbicides and synthetic products.
Use of fermented extracts and plant decoctions.*

Elaboration & Maturation / Winemaking & Maturation

Vins de réserves (50%)- Fermenté & élevé en fût de chêne (30%)
30 mois après vendanges dont 15 mois sur lies en bouteille

*Reserve wines (50%) - Fermented & aged in oak barrels (30%)
30 months after harvest including 15 months on lees in bottle*

Accords / Pairing

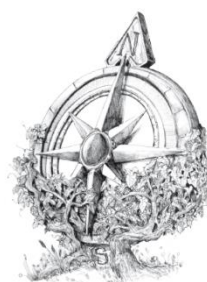
Cocktail de crevettes, Moussaka, Croquettes de purée, Frito pisto, Sandwich pastrami, Hamburger, Gyoza

NORD SUD

Fiche technique / Tech data

Code douanes / Customs : 22041011
Code barre EAN13 : 3760041000007
Code barre EAN13 carton x6 : 10,2 kg

Poids brut : 1,5 kg
Poids carton x6 bouteille : 10,2 kg
Alcool / Alcohol : 13 % / Vol




FAMILLE
COLLET
Champagne

— NORD SUD —
dans les galeries depuis 1744

Vendange(s) / Harvest

2022 (50%) - 2021 (48%) - 2020 (2%)

Cépage(s) / Grape Variety

50% Chardonnay 50% Pinot Noir

Dosage

4-6 gr / litre - Brut

Domaine Collet – Famille Collet – Champagne

6 ruelle de louche – 51120 Fontaine Denis

info@domaine-collet-champagne.fr – www.domaine-collet-champagne.fr


FAMILLE
COLLET
Champagne