

DISPONIBLE MAI 2025

AVAILABLE MAY 2025

WELLINGTON - 2019

Collection Blends

Une cuvée d'exception construite sur une sélection des plus grands terroirs de Fontaine Denis La cuvée Wellington capture l'essence d'une année exceptionnelle qu'est 2019. Une bulle fine, sage, idéale pour accompagner une cuisine soignée et bourgeoise.

An exceptional cuvée built on a selection of the greatest terroirs of Fontaine Denis The Wellington cuvée captures the essence of an exceptional year that is 2019. A fine, wise bubble, best for pairing with traditional cuisine.

Géologie & Terroir

Sélection de parcelles, vieilles vignes, bas rendement

Selection of plots, old vines, low yield

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

40% Fermenté et élevé en fût de chêne (40%)

Cœur de cuvée (100%)

Maturation de 60 mois après vendanges

40% Fermented and aged in oak barrels (40%)

Cœur de cuvée (100%)

Maturation of 60 months after harvest

Accords / Pairing

Tartare de Daurade à l'orange sanguine, Hareng pdt tieses, Sukiyaki, Salade nicoise, St Pierre au Four, Blanquette de veau, Paupiette de veau, Coq au vin blanc

Fiche technique / Tech data

Code douanes / Customs : 22041011

Code barre EAN13 : 3760041000540

Code barre EAN13 carton x6 : 10,2 kg

Poids brut : 1,5 kg

Poids carton x6 bouteille : 10,2 kg

Alcool / Alcohol : 13,5 % / Vol



FAMILLE
COLLET
Champagne

WELLINGTON
dans les galeries depuis 1744

Vendange(s) / Harvest

2019 (100%)

Cépage(s) / Grape Variety

80% Chardonnay 20% Pinot Noir

Dosage

1 gr / litre - Extra 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