

HERITAGE

END OF STOCK 2026

FIN DES STOCKS 2026

Oenotheque - Anthime

Une cuvée marquée par le travail de l'homme, le savoir faire du tonnelier, incarné autrefois dans le village par Anthime Collet notre arrière-grand-oncle. Héritage d'une tradition de vigneron, où le temps fait son œuvre et la complexité apparaît.

A celebration of the work of man and the expertise of the cooper, a position once held in the village by our great-great-uncle Anthime Collet. A heritage of the winegrowing tradition where time is left to do its work and create complexity.

Géologie & Terroir

Sélection de vieilles vignes sur terroirs nord & Sud, bas rendement

Selection of old vines on North & South terroirs, 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

Fermentation et élevage en fût de chêne de 300 litres (100%)
Maturation de 120 mois après vendanges

Fermentation and aging in 300 liter oak barrels (100%)

Maturation of 120 months after harvest

Accords / Pairing

Paté de foie de volaille, Scotch eggs, Banh cuon, Quenelle de brochet, Roti de porc boulangere, Huitres Fine de claire

Fiche technique / Tech data

Code douanes / Customs : 22041011

Code barre EAN13 : 3760041000427

Code barre EAN13 carton x6 : 10,8 kg

Poids brut : 1,65 kg

Poids carton x6 bouteille : 10,8 kg

Alcool / Alcohol : 12,5 % / Vol



Vendange(s) / Harvest

2015(70%) 2014 (30%)

Cépage(s) / Grape Variety

70% Chardonnay - 30% 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

