

NAKAÏ

Collection Blends

L'esprit du Domaine Collet, mémoire vivante de la maison. Tel un fil continu inspiré de l'esthétique japonaise, ce champagne puise sa force dans une réserve perpétuelle initiée en 2012. Il tisse un lien subtil entre les terroirs de Fontaine Denis, les millésimes et les savoir-faire du domaine. Brut Nature, pur et sans artifice, il révèle sa pleine expression aux côtés d'une cuisine authentique, centrée sur le produit brut.

The spirit of Domaine Collet, the living memory of the house. Like an unbroken thread inspired by Japanese aesthetics, this champagne draws its strength from a perpetual reserve begun in 2012. It weaves together the terroirs of Fontaine Denis across vintages and savoir-faire, revealing a pure, vibrant substance, gracefully shaped by time. Its depth evokes umami, lending it a distinctly contemporary character. As a Brut Nature, it is the perfect companion to bistronomic cuisine — inventive, refined, and full of character.

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

Ni collage Ni Filtration - Fût de chêne de 300 litres (30%)
Réserve perpétuelle 2019-2012 (80%) Oeuf en béton (20%)
Maturation de 30 mois après mise en bouteille

*Neither Fining Nor Filtration – 300-liter oak barrels (30%)
Perpetual Reserve 2019-2012 (80%) Concrete Egg (20%)
Aging for 30 months after bottling*

Accords / Pairing

Huitres Fine de claire, Tartare de dorade citron vert et huile d'olive grand cru, Ceviche de St Jacques, Tataki de veau sésame et ponzu, Comté affiné 18 mois

Fiche technique / Tech data

Code douanes / Customs : 22041011
Code barre EAN13 : 3760041000069
Code barre EAN13 carton x6 : 10,2 kg

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

Domaine Collet – Famille Collet – Champagne

6 ruelle de louche – 51120 Fontaine Denis

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

