

Ficha Técnica **COLLECTION 245**



Descripción genera

Collection 245 representa la evolución del estilo de la maison, basada en la añada 2020 y enriquecida con vinos de reserva. Un champagne moderno, preciso y accesible.

Grado alcohólico

12% Vol.

Variedad de uva

Aproximadamente 41% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 24% Meunier.

Vinificación y Crianza

Fermentación mayoritaria en acero inoxidable con una parte en madera. Uso significativo de vinos de reserva criados en grandes fudres.

Notas de Cata

Cítricos, pera, manzana amarilla y ligeros toques de brioche. Boca fresca, equilibrada y de textura cremosa.

Maridaje

Ideal como aperitivo, con mariscos, sushi, tapas o quesos frescos.

Recomendación de consumo

Servir entre 8–10°C. Pensado para disfrutarse joven, con capacidad de guarda corta a media.

Puntuaciones Collection 245

92 puntos (Wine Spectator)

93 puntos (Robert Parker's Wine Advocate)

94 puntos (James Suckling)

94 puntos (Wine Enthusiast)

97 puntos (Decanter)