



## Collection V. 2015 Blanc de Blancs A.O.C. Champagne

**Variedades**  
100% Chardonnay

**Tipo de vino**  
Champagne con un envejecimiento en bodega durante un mínimo de 6 años

**Elaboración**  
La opción elegida por el jefe de bodega es la de adaptar la dosificación del licor de expedición en cada cuvée para sublimar los sabores y los aromas. La elección del vino de reserva es primordial. Se realiza en función de los crus, de los años de cosecha, de las variedades de uva y de la modalidad de vinificación y de crianza, para garantizar un estilo único en cada vino.

**Nota de cata**  
El Collection Vintage 2008 Blanc de Blancs es un Champagne depurado y sutil. La profundidad y el dinamismo de la cosecha le aportan un complemento de espíritu. Se ha volcado en él toda la sutileza y la complejidad aromática del chardonnay; entre delicadeza, voluptuosidad y sabores. Aromas puros y delicados de flores secas y notas de pastelería...  
La cosecha de 2008 libera estos aromas con deliciosa armonía, ofreciendo un material delicioso y fundente, adornado con delicadas afinidades, perfecto para gustar tanto en aperitivo como durante la comida.

**Maridaje**  
Placer simple: Tartar tierra y mar, quesos de cabra semisecos, ensalada de cítricos con miel y romero.  
Momento de relax: Terrina de pescados, suprema de pintada rellena de foie gras, crujiente de muslos de conejo con champiñones.  
Alta costura: Ostras salvajes al natural, vieiras al horno con cítricos y endibias a la brasa con naranja, lomo de eglefino con romero al horno, langosta simplemente asada.

## Premios

- Nota de 14/20 Guía Bettane & Desseauve de Vinos del 2018.
- Medalla de oro Vinalies Internationales 2017.
- Medalla de oro - Nota de 85,6/100 y Premio Prestige Selecciones Mundiales de Vinos en Canadá 2017.
- Medalla de plata - Nota de 90/100 Decanter World Wine Awards 2017.
- Medalla de oro Champagne Masters 2017. Nota de 93/100 Wine Enthusiast de diciembre 2017.
- Master The Global Chardonnay Masters 2017.
- Nota de 15/20 Guía de Champagnes 2018 Gault & Millau.