

# BRUT

**Charles Collin**  
CHAMPAGNE

CÔTE DES BAR - FONTETTE - ESSOYES

## Charles Collin BRUT

*Dal 1952, lo Champagne Charles Collin esplora le risorse del proprio territorio per elaborare grandi cuvées. La cuvée BRUT, è un assemblaggio di Pinot Nero principalmente e di Chardonnay che regala uno Champagne ricco e fruttato. Vi sedurranno la sua freschezza e semplicità...*

### **Origine e Assemblaggio...**

Côte des Bar

Vitigno di 300 Ettari estesi su 25 borghi

80% Pinot Nero – 20% Chardonnay

Di cui 20 a 25% di vini di riserva.

Assemblaggio solamente in cuvée.

### **Vinificazione...**

Vendemmiato a mano. Rigida selezione dell'uva. Torchi pneumatici. Fermentazione alcolica e malolattica in tini d'acciaio con controllo delle temperature. presa di schiuma e maturazione in cantine a temperatura costante. Invecchiamento su feccia di vino di 3 anni minimo.

### **Dosaggio...**

9 g/l. Brut

### **Degustazione...**

Il colore è brillante, l'aspetto goloso. Il primo naso è lusinghiero, espressivo con note di frutta bianca, quali la pera. Successivamente si apre su aromi di biscotti. In bocca, una sensazione delicata, carnosa in perfetta armonia con un finale vivace e rinfrescante.

### **Degustazione e abbinamenti...**

Servire tra gli 8° e 10°C

Champagne da aperitivo per definizione.

Accordo perfetto... con ostriche, insaccati fini, parmigiano.

### **Premi...**



**Gran Premio di eccellenza** Vinalies Nationales 2016



**Medaglia di bronzo** DWWA Decanter London 2016



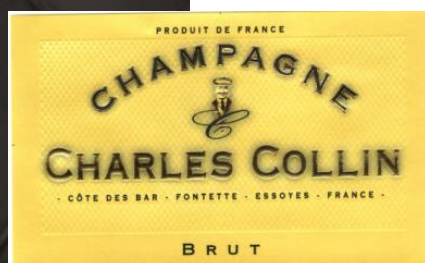
**Medaglia di bronzo** International Wine Challenge 2016



**Medaglia d'argento** Concours Mondial de Bruxelles 2015



**Medaglia d'oro** Gilbert & Gaillard 2014/2015



Champagne Charles Collin : 27 Rue des pressoirs 10360 FONTETTE

Shop : 7, Place de la Mairie, 10360 ESSOYES – AUBE - FRANCE

03.25.38.28.74 / [info@champagne-charles-collin.com](mailto:info@champagne-charles-collin.com)

[www.champagne-charles-collin.com](http://www.champagne-charles-collin.com)