

# Cuvée Charles

  
**Charles Collin**  
CHAMPAGNE

CÔTE DES BAR - FONTETTE - ESSOYES

## Charles Collin Cuvée Charles

*Dal 1952, lo Champagne Charles Collin esplora le risorse del proprio territorio per elaborare grandi cuvées. La cuvée Charles di Charles Collin, rappresenta una firma unica, un compimento, un'alchimia tra il lavoro dell'uomo ed un territorio ... Tutta l'eleganza dello Chardonnay...*

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

Côte des Bar  
Selezione a parcelle  
80% Pinot Nero – 20% Chardonnay  
Di cui 10 a 15% di vini di riserva.  
Assemblaggio di Cuore di 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 a 4 anni minimo.

### **Dosaggio...**

8 g/l. Brut

### **Degustazione...**

Eleganza, luminosità, purezza... Una visione cristallina... Un primo naso dominato dalla freschezza delle note di agrumi, pompelmo e mandarino e dall'eleganza delle note floreali. Dopo... un bouquet si apre su una sensazione più calda con note di pane tostato ... La bocca è tonica, croccante... Insieme complesso tra sapori di miele e di spezie. Una bella e Grande introduzione per un pasto, senza accompagnamento, solo per il piacere di godere di una Grande cuvée...

### **Consiglio di degustazione...**

Servire tra 8 e 10°C  
Per l'aperitivo, durante un pasto.  
Accordo perfetto... capesante, pollame

### **Premi...**



**Medaglia d'Oro** Gilbert & Gaillard 2016

**Medaglia di bronzo** DWWA Decanter London 2016

**Prezzo di Vinalies** au Concours Vinalies Nationales 2016

**In primo piano** par le Guide Veron 2016

**Raccomandato** par International Wine Challenge 2016

**Medaglia di bronzo** au Concours Agricole de Paris 2015