

# Cuvée Charles Rosé

**Charles Collin**  
CHAMPAGNE

CÔTE DES BAR - FONTETTE - ESSOYES

## Charles Collin Cuvée Charles Rosé

*Depuis 1952, Le Champagne Charles Collin ne cesse d'explorer les richesses de son terroir pour l'élaboration de grandes cuvées. La cuvée Charles Rosé de Charles Collin se veut séductrice, tentatrice, sensuelle, sobre et élégante... L'originalité d'un Champagne Rosé dominé par le Chardonnay...*

### **Origine et Assemblage...**

Côte des Bar

Vignoble de 300 Ha réparti sur plus de 25 villages

Sélection parcellaire

80% Chardonnay – 20% Pinot Noir

Rosé d'assemblage – 8 à 10% vinification en rouge.

Dont 10% à 15% de vins de réserve.

Assemblage de Cœur de cuvée

### **Vinification...**

Vendange manuelle. Sélection stricte des raisins. Pressoirs pneumatiques. Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox avec maîtrise des températures. Prise de mousse et maturation en cave à température constante. Vieillesse sur lies de 3 ans minimum.

### **Dosage...**

8 g/l. Brut

### **Dégustation...**

Sensation fraîche et gourmande dans la flûte. Un rose rappelant celui d'une friandise, un éclat de jeunesse, une sensualité légère... Séduction avec ces arômes gourmands de fraises compotées et de fruits noirs, cassis et mûres... Légèreté avec ces notes mentholées, petits fruits rouges. Tonicité en bouche avec un équilibre parfait entre la minéralité du Chardonnay et le fruit charnu du Pinot Noir.

### **Conseils de service...**

Servir à 7°C.

Champagne d'apéritif par excellence

L'accord parfait... Jambon sec, sushis

### **Récompenses...**



Médaille d'Or Vinalies internationales 2015



Champagne Charles Collin : 27 Rue des pressoirs 10360 FONTETTE

Boutique : 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)