

Cuvée Charles Rosé



Charles Collin Cuvée Charles Rosé

Dal 1952, lo Champagne Charles Collin esplora le risorse del proprio territorio per elaborare grandi cuvées. La cuvée Charles Rosé di Charles Collin vuole essere seduttrice, tentatrice, sensuale, sobria ed elegante... L'originalità di uno Champagne Rosé dominato dallo Chardonnay...

Origine et Assemblage...

Côte des Bar

Vitigno di 300 Ettari estesi su 25 borghi

Selezione a parcelle

80% Chardonnay – 20% Pinot Noir

Rosé d'assemblaggio – 8 a 10% vinificazione in rosso.

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 anni minimo.

Dosaggio...

8 g/l. Brut

Degustazione...

Sensazione fresca e golosa nella flûte. Un rosa che richiama quello di una leccornia, una fresca giovinezza, una sensualità leggera... Seduzione con questi aromi golosi di fragole e di frutta nera, ribes nero e more... Leggerezza con queste note di menta, piccoli frutti rossi. Tonicità in bocca con un equilibrio perfetto tra la mineralità dello Chardonnay e il frutto carnoso del Pinot Nero.

Consigli di degustazione...

Servire a 7°C.

Champagne da aperitivo per eccellenza

Accordo perfetto... Prosciutto crudo, sushi

Premi...



Medaglia d'Oro Vinalies internationales 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

www.champagne-charles-collin.com