

CHAMPAGNE
CHARLES COLLIN
FONDÉ EN 1952



CLASSIQUE

BRUT



Disponible en : bouteille 75cl,
demi-bouteille 37.5cl, magnum 150cl,
jéroboam 300cl et mathusalem 600cl



ÉLABORATION

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.

Vieillessement sur lies de 3 ans minimum.

Dosage

9g/L - BRUT

Degré alcoolique

12%



DÉGUSTATION

Note du Chef de Cave

La robe est brillante, l'aspect gourmand.

Le premier nez est flatteur, avec des notes de fruits blancs,
puis s'ouvre sur des arômes de biscuits.

En bouche, une sensation délicate, charnue en parfaite
harmonie avec une finale vive et rafraîchissante.

Température de service



7-9 °C

ORIGINE ET ASSEMBLAGE

Côte des Bar



80% Pinot Noir

20% Chardonnay



Vins de réserve

ENGAGEMENTS



Étui 75cl

Étui 150cl

RÉCOMPENSES

96
/100

DECANTER - DWWA (2023)

93
/100

GAULT & MILLAU (2023)

SILVER

MUNDUS VINI (2024)