

CHAMPAGNE
CHARLES COLLIN
FONDÉ EN 1952



CUVÉE CHARLES

CUVÉE
Charles
BLANC DE BLANCS
MILLÉSIMÉ



Disponible en : bouteille 75cl
et magnum 150cl



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.

Dosage

8g/L - BRUT

Degré alcoolique

12%



DÉGUSTATION

Note du Chef de Cave

Le Chardonnay s'ouvre en bouche avec des notes de fruits
blancs, de poire et de pomme. La vivacité du millésime
s'impose sur une finale toute en fraîcheur. C'est la
mémoire d'une belle vendange, d'un grand millésime.

Température de service



7-9 °C

ORIGINE ET ASSEMBLAGE
Côte des Bar
Premières presses



100% Chardonnay
BLANC DE BLANCS

Millésime 2012 :
Un scénario idéal

Un millésime riche, intense, à la
belle puissance aromatique.
Le bel ensoleillement dès juillet
a permis d'atteindre une très
belle maturité des raisins.

ENGAGEMENTS



Étui 75cl

Étui 150cl