

CHAMPAGNE
CHARLES COLLIN
FONDÉ EN 1952



CUVÉE CHARLES

CUVÉE
Charles
BRUT



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.

Veilleissement sur lies de 5 ans minimum.

Dosage

8g/L - BRUT

Degré alcoolique

12%



DÉGUSTATION

Note du Chef de Cave

Élégance, brillance et pureté.

Un premier nez dominé par la fraîcheur des notes
d'agrumes, pamplemousse, mandarine et par l'élégance des
notes florales.

Un bouquet s'ouvre sur une sensation plus chaude avec des
notes de pain grillé, la bouche est tonique et croquante.

Un mélange complexe entre des saveurs de miel et d'épices.

Température de service



7-9 °C

ORIGINE ET ASSEMBLAGE

Côte des Bar

Sélection parcellaire

80% Chardonnay
20% Pinot Noir



Cœur de cuvée



15% Vins de réserve

ENGAGEMENTS



Étui 75cl

RÉCOMPENSES



MUNDUS VINI (2024)



GAULT & MILLAU (2023)