

CHAMPAGNE
CHARLES COLLIN
FONDÉ EN 1952



CUVÉE CHARLES

CUVÉE
Charles
ROSÉ



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%



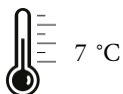
DÉGUSTATION

Note du Chef de Cave

Sensation fraîche et gourmande dans la flûte.
Arômes gourmands de fraises compotées et de fruits noirs,
cassis et mûres.

Tonicité en bouche avec un équilibre parfait entre la
minéralité du Chardonnay et le fruit charnu du Pinot Noir.

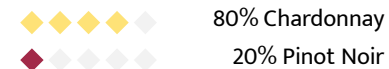
Température de service



ORIGINE ET ASSEMBLAGE

Côte des Bar

Sélection parcellaire



Cœur de cuvée



15% Vins de réserve

ENGAGEMENTS



Étui 75cl

Étui 150cl

RÉCOMPENSE



GAULT & MILLAU (2023)