

CHAMPAGNE
CHARLES COLLIN
FONDÉ EN 1952



CLASSIQUE

DEMI-SEC



Disponible en : bouteille 75cl



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

34g/L - DEMI-SEC

Degré alcoolique

12%



DÉGUSTATION

Note du Chef de Cave

Robe éclatante, vive, aux reflets légèrement ambrés.

Nez flatteur d'agrumes et de fruits jaunes.

Riche en bouche avec des notes de gâteau aux fruits.

Finale de fruits secs.

Température de service



7-9 °C

ORIGINE ET ASSEMBLAGE Côte des Bar



80% Pinot Noir

20% Chardonnay



25%

Vins de réserve

ENGAGEMENTS

