

# GILBERT & GAILLARD

LES EXPERTS DU VIN

SPÉCIAL FÊTES

# L'ÉLITE DES VINS FRANÇAIS

GRAND JEU-CONCOURS  
GAGNEZ DE BELLES BOUTEILLES

Rendez-vous sur [www.gilbertgaillard.com](http://www.gilbertgaillard.com)



DÉGUSTATION  
ACCORD PARFAIT

## Champagne Charles Collin

## BRUT BLANC DE NOIRS

Charles Collin a le terroir de la Côte des Bars chevillé au corps depuis 1952. Cette maison représente plus de 140 viticulteurs dont les vignes occupent près de 330 hectares. La marque est véritablement représentative du «style» auboisi, puisque 92 % de son vignoble sont plantés en pinot noir.

**D**C'est à Fontette, au cœur de l'Aube champenoise, à mi-chemin entre Bar-sur-Seine et Bar-sur-Aube, que sont installés depuis 1952 les champagnes Charles Collin. C'est une union de producteurs, qui regroupe 150 adhérents et gère un domaine de 292 hectares, où le pinot noir règne en maître, notamment autour des communes d'Essoyes et de Fontette. L'assemblage avec les cépages complémentaires que sont le chardonnay et le pinot meunier permet l'élaboration d'un champagne complet, à



La maison Charles Collin est la grande spécialiste du pinot noir, qui représente 92 % de son vignoble.

la fois structuré, frais et très aromatique. Ce blanc de noirs (noté 88/100) en est l'illustration parfaite. Issu de 100 % de pinot noir et complété de 15 à 20 % de vins de réserve (des vins provenant d'années de récolte antérieures) il est dosé à 8 grammes, ce qui lui conserve toute sa fraîcheur

Il possède une jolie robe aux reflets dorés. Un nez franc sur le fruit (raisin noir, prune). Une bouche corpulente et structurée, équilibrée par une jolie fraîcheur qui là encore met en valeur le fruit. Cette cuvée d'une grande précision aromatique peut faire l'objet d'un accord unique, régional et d'une grande originalité avec le fromage de vache local à croûte fleurie et à pâte molle : le Chaource. La suavité de sa texture et son intensité de goût s'allieront merveilleusement à la vivacité pétillante du champagne. Que trouver de mieux pour surprendre !

Selectionné par *Gilbert & Gaillard*