

### OPTION 1 – VISITE DU VIGNOBLE

---

*Accueil à la coopérative Charles Collin à 9h00  
Visite accompagnée de Philippe TALBOT (Viticulteur & Œnologue en Champagne)*

Visite ( <i>Prévoir environ 1h30</i> ).....	7 €
Visite + dégustation sur la parcelle ( <i>Prévoir environ 2h00</i> ).....	9 €
Supplément café + viennoiseries ( <i>le matin à la coopérative</i> ) .....	3 €

### OPTION 2 – VISITE DE CAVE

---

*Visite des caves et explication de l'élaboration du Champagne de la vendange jusqu'au verre. Dégustation selon l'option choisie.  
Prévoir environ 45 minutes*

<b>A. Dégustation « Découverte » (2 coupes)</b> .....	5 €
- Champagne Charles Collin Brut	
- Champagne Cuvée Charles Brut	
<b>B. Dégustation « Classique » (3 coupes)</b> .....	7 €
- Champagne Charles Collin BRUT	
- Champagne Cuvée Charles Brut	
- Champagne Cuvée Charles Rosé	
<b>C. Dégustation « Prestige » (4 coupes)</b> .....	10 €
- Champagne Charles Collin Brut	
- Champagne Cuvée Charles Brut	
- Champagne Cuvée Charles Rosé	
- Champagne La Belle Gabrielle	

### OPTION 3 – REPAS\* (TRAITEUR LOCAL)

---

*Prévoir environ 2H00 - Nous vous mettons à disposition nos locaux.  
Accord mets/vins: 3 Champagnes commentés par notre œnologue-chef de cave Guillaume CARTIER*

<b>Assiette de Charcuterie</b> ( <i>Terrine maison, rosette, salade, jambon sec et blanc etc...</i> ) .....	5 €/pers
<b>Buffet froid</b> ( <i>salades composées, charcuterie, viandes froides, fromage, dessert</i> ).....	15€/pers
<b>Plateau repas</b> ( <i>4 crudités, 4 charcuterie, hors d'œuvre, 2 viande froide, 1 fromage, 1 dessert</i> ) .....	20€/pers

*\*Pain, eau et couverts inclus – Tarif TTC/ pers, Programme 2014*

