

CHAMPAGNE  
CHARLES COLLIN  
FONDÉ EN 1952



LA BELLE GABRIELLE

LA BELLE  
*Gabrielle*



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 5 ans minimum.

### Dosage

8g/L - BRUT

### Degré alcoolique

12%



## DÉGUSTATION

### Note du Chef de Cave

Équilibre entre élégance, fraîcheur et finesse.

Au nez, c'est le Pinot Noir qui domine, apportant une  
complexité aromatique sur des notes de fruits secs.

La bouche est surprenante par sa puissance, sa tonicité et  
sa longueur sur des saveurs de noisettes, pain d'épices,  
abricot et raisin sec pour une finale plus chaleureuse.

### Température de service



7-9 °C

## ORIGINE ET ASSEMBLAGE

### Côte des Bar Premières presses



66% Chardonnay  
34% Pinot Noir



15% Vins de réserve

## ENGAGEMENTS



## RÉCOMPENSE



GAULT & MILLAU (2023)