

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



Vins de réserve

ENGAGEMENTS



RÉCOMPENSE



GAULT & MILLAU (2023)