

CHAMPAGNE  
CHARLES COLLIN  
FONDÉ EN 1952



CLASSIQUE

ROSÉ



Disponible en : bouteille 75cl  
et magnum 150cl



## 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

9g/L - BRUT

### Degré alcoolique

12%



## DÉGUSTATION

### Note du Chef de Cave

Couleur vive dans le verre, rose soutenu.

Le nez exprime des arômes de fruits noirs, suivis de notes  
de pamplemousse rose.

La bouche, dominée par les petits fruits rouges et les  
fraises des bois, procure une sensation fraîche.

L'harmonie aromatique est élégante et offre un panel  
complexe de sensations.

### Température de service



7-9 °C

## ORIGINE ET ASSEMBLAGE Côte des Bar



100% Pinot Noir



20%

Vins de réserve

## ENGAGEMENTS



Étui 75cl



Étui 150cl

## RÉCOMPENSES



MUNDUS VINI (2024)

DECANTER - DWWA (2023)

GAULT & MILLAU (2023)