

# Belle Gabrielle

Charles Collin  
CHAMPAGNE

CÔTE DES BAR - FONTETTE - ESSOYES

## La Belle Gabrielle

*“Gabrielle Renard, modello preferito del pittore”. La cuvée “La belle Gabrielle” realizza il compimento dopo lunghi anno di lavoro, di pazienza, di passione, una riflessione che condivideva senz’altro Pierre Auguste Renoir “ ...Questo disegno mi ha richiesto cinque minuti, ma ci sono voluti sessant’anni per riuscirci”...*

### Origine et Assemblage...

Côte des Bar

Selezione a parcelle

80% Chardonnay – 20% Pinot Noir

Di cui 10% a 15% di vini di riserva invecchiati in botti di rovere

Assemblaggio cuore di cuvée

### Vinificazione...

Vendemmiato a mano. Rigida selezione dell’uva. Torchi pneumatici. Fermentazione alcolica e malolattica in tini d’acciaio con controllo delle temperature. Presa di schiuma e maturazione in cantine a temperatura costante. Invecchiamento in bottiglia di 5 anni minimo.

### Dosaggio...

10 g/l. Brut. Liquore invecchiato in botte di rovere

### Degustazione...

Dominata dallo Chardonnay, la cuvée La Belle Gabrielle sposa eleganza, freschezza e finezza. Al naso è il Pinot nero a sovrastare, che porta una incredibile complessità aromatica su note di frutta secca. La bocca è sorprendente per la sua potenza, tonicità e lunghezza, sapori di nocciola, pan di spezie, albicocca e uva secca per un finale dei più caldi.

### Consigli di degustazione...

Servire a 10°C. Una leggera aerazione per raggiungere la pienezza

Momento di piacere

Accordo perfetto... Scaglie di parmigiano, foie gras

### Premi...



Medaglia d’Argento International Wine Challenge 2016

Medaglia di bronzo DWWA Decanter London 2016



Champagne Charles Collin : 27 Rue des pressoirs 10360 FONTETTE

Shop : 7, Place de la Mairie, 10360 ESSOYES – AUBE - FRANCE

03.25.38.28.74 / [info@champagne-charles-collin.com](mailto:info@champagne-charles-collin.com)

[www.champagne-charles-collin.com](http://www.champagne-charles-collin.com)