

Champagne Charles Collin Cuvée Charles

(environ 25 euros la bouteille)

Flacon sobre et luxueux.

VUE

Or pâle, lumineuse.

Bulles fines et scintillantes.

Cordon de bulles raffiné, persistant après le service de la flûte.

NEZ

Charmeur, il dévoile doucement sa sensualité.

D'abord marqué par des arômes généreux de fruits rouges et noirs compostés (cerise, fraise, framboise, mûre et cassis), ponctués d'épices délicates, signatures du pinot noir (20 %).

Plus tard, le chardonnay (80 %) révèle toute sa finesse et son élégance avec des senteurs de pomme, de poire, d'agrumes, de coing, d'amande, de noisette et de fleurs blanches, portées par une enivrante respiration mentholée.

BOUCHE

Vive et dense dès la mise en bouche, grâce à la sélection des tout premiers jus (tête de cuvée) lors du pressurage des raisins.

La bouche se fait caresse, agrémentée de nuances de miel et de caramel, expressions de la maturité aboutie obtenue par 4 ans de vieillissement sur lattes des bouteilles avant dégorgement, renforcée par la réalisation judicieuse de la fermentation malolactique sur les vins de base et par le dosage inspiré, avec 8 g/L de sucre ajoutés au dégorgement.

Finale savoureuse, soulignée par une douce minéralité et une effervescence onctueuse.

Longueur en bouche remarquable.

.....
Avec cette Cuvée Charles, Guillaume Cartier, chef de cave, a su sélectionner ses meilleures parcelles de la côte des Bar et marier les vins de base de différentes années, pour composer un champagne de haute tenue et rendre un vibrant hommage à Charles Collin, créateur de la maison éponyme.

A déguster de l'apéritif au repas, avec un blanc de volaille fermière et foie gras de canard poêlé, par exemple.

CHAMPAGNE CHARLES COLLIN

27 rue des Pressoirs

10360 Fontette

Tél : +33 (0)3 25 38 31 00

Fax : +33 (0)3 25 38 31 07

mail : info@champagne-charles-collin.com

www.champagne-charles-collin.com

Créé en 1952, le champagne Charles Collin réunit 140 vigneron passionnés au cœur de la côte des Bar. A la recherche perpétuelle de la qualité, la maison de Champagne s'appuie sur son vignoble de 330 hectares planté de 90 % de pinot noir et de 10 % de chardonnay pour élaborer avec précision, à Fontette et à Essoyes, des champagnes de caractère.

