

"La Belle Gabrielle" ou l'Aube des saveurs.



Charles Collin
CHAMPAGNE

Le Champagne est un Art



CHAMPAGNE CHARLES COLLIN
27 rue des Pressoirs 10360 FONTETTE
Tél: 03 25 38 31 00 Fax: 03 25 38 31 07
Place de la Mairie 10360 ESSOYES
Tél: 03 25 38 28 74

www.champagne-charles-collin.fr

Champagnes de 21 à 30 €

Champagne Charles Collin

La belle Gabrielle

Marque de la coopérative de Fontette qui regroupe 160 vignerons, le Champagne Charles Collin élabore et commercialise plus d'un million de bouteilles de Champagne par an, avec un souci constant de la qualité, sur les sites de Fontette et d'Essoyes.

Présentation luxueuse et séduisante, pour cette Cuvée au nom évocateur, créée en l'honneur de Gabrielle Renard, née à Essoyes, modèle préféré d'Auguste Renoir, gouvernante et inspiratrice du célèbre cinéaste Jean Renoir, fils du peintre.

Environ 26 €
la bouteille.



- Vue :**
- Or pâle avec des reflets verts
 - Bulles fines et abondantes
 - Cordon de bulles raffiné
 - Limpide et brillante
- Nez :**
- Charmeur, fin et élégant, belle expression des 85 % de Chardonnay qui entrent dans l'assemblage
 - Délicieuses nuances de beurre, de brioche, subtilement toastées et torréfiées, traduction de la grande maturité de ce Champagne issu de parcelles rigoureusement sélectionnées, obtenue par un long vieillissement des bouteilles sur lattes
 - Evolution vers des notes d'agrumes (citron, pamplemousse), de pomme, de poire et de noisette, mais aussi, plus discrètes, de pruneau, grâce aux 15 % de Pinot Noir
 - Boisé à peine perceptible, grâce à l'élevage en fûts de chêne de la liqueur d'expédition, ajoutée au dosage, après dégorgement des bouteilles
- Bouche :**
- Attaque pure, minérale
 - La bouche est portée par une tension vive et rafraîchissante, belle image du millésime 2006 dont toute la récolte est issue, renforcée par la séparation méticuleuse des tout premiers jus ou « cœur de cuvée », lors du pressurage des raisins
 - Arômes de noisette, de miel, d'abricot et de raisin secs
 - Finale sur les épices (régliasse)
 - Longueur en bouche remarquable

Avec cette Cuvée La Belle Gabrielle, Guillaume Cartier, la Chef de cave du Champagne Charles Collin signe un Champagne doté d'une vraie personnalité, source d'un grand plaisir, belle récompense pour sa démarche viticole et œnologique résolument tournée vers la qualité.

Idéale à l'apéritif, elle vous accompagnera au cours du repas, avec une Saint-Jacques poêlée sur endives caramélisées par exemple.

Pour plus d'informations :

Champagne Charles Collin

27, rue des Pressoirs • 10360 Fontette • Tél. : 03 25 38 31 00 • Fax : 03 25 38 31 07
Mail : champagne-charles-collin@fr.oleane.com • Site : champagne-charles-collin.fr