



COLLIN BRUT

Maison COLLIN

Bien enracinée sur le territoire de la Côte des Bars, à Fontette, depuis 1952 (60 ans d'histoire), La Maison Collin représente plus de 140 viticulteurs dont les vignes sont réparties sur près de 330 hectares. Sur l'ensemble du vignoble Charles Collin, 92% sont plantés en Pinot Noir et 8% en Chardonnay.

La recherche de la perfection requiert une exigence qui s'impose à tous au sein de la Maison Charles Collin.

Le secret pour y parvenir : assurer en totalité l'élevage du vin de Champagne, depuis la vendange à la main jusqu'au départ des bouteilles vers les caves des clients. La modernité de l'outil de production permet au chef de cave d'exprimer pleinement son savoir-faire pour vous garantir des champagnes de qualité et un plaisir intense.

Comment déguster ce champagne

Servir le Champagne dans des verres en forme de tulipe, hauts pour laisser aux bulles la place d'évoluer et aux arômes de s'exprimer.

Servir frais, aux alentours de 8 à 10°.

Rafrâchir la bouteille en la plongeant dans un seau rempli d'eau et de glace pendant une demi-heure.

Pas de congélateur. Pour ne pas nuire à l'effervescence du vin, pas de verres au réfrigérateur.

Pour ouvrir la bouteille, il faut l'incliner et dégager la boucle du muselet. Puis enlever ensemble le muselet et son habillage tout en maintenant le bouchon. Ensuite, toujours en tenant fermement le bouchon, saisir le corps de la bouteille et le tourner pour dégager doucement le bouchon du goulot sans le laisser s'échapper. Pour servir, tenir la bouteille par la base et non par le col.

Versez le champagne lentement et de manière régulière, il permet à la collerette de s'établir harmonieusement. Un versement en deux temps favorise le maintien prolongé de la collerette.

Remplir le verre au maximum aux deux-tiers pour pouvoir humer ses arômes.

Laisser le temps au vin de s'ouvrir un peu afin de bien percevoir toutes ses richesses. Une fois ouverte, aucune méthode ne permet de conserver à la bouteille ses qualités.



Fiche Technique / Brut

Cette cuvée propose un parfait équilibre entre aromatique et finesse. La cuvée Brut de la Maison Collin est complète, complexe, à la fois moderne et puissante tout en restant un grand classique.

Assemblage : 80% Pinot noir, 20% Chardonnay

Élevage du vin : Élevage en cuve.

Dosage : Brut (9 g/l)



Notes de dégustation

ROBE } Brillante. **NEZ }** Frais et fruité, poire, pomme, agrumes, notes pâtisseries.

BOUCHE } Souple, vineuse, fraîche et très fruitée.



Mot du CAVISTE

Ce champagne se servira à l'apéritif entre 8 et 10°.



Fiche dégustation (à garder et à photocopier)

À vue d'ŒIL



- Champagne Blanc** Or vert Or gris Jaune paille Or jaune Vieil or
Champagne Rosé Rose pâle Rose tendre Rose soutenu Rose saumoné

Le NEZ



Jeunesse :
Maturité :
Plénitude :

La BOUCHE



- Vif Léger Gourmand Onctueux
 Du corps De la structure Rond Complexe

Commentaires

Famille des Arômes

ECLAT DE LA JEUNESSE 2/3 ans	EQUILIBRE DE LA MATURITÉ 3/4 ans à 6/8 ans	COMPLEXITÉ DE LA PLÉNITUDE Au-delà de 6/8 ans
Chardonnay VIVACITÉ, MINÉRALITÉ Tilleul, Fleurs blanches, Aubépine, Craie, Menthe, Gingembre, Agrumes, Pomme, Poire, Anis, Fruits exotiques, Pamplemousse, Fruits jaunes, Fraise des bois, Abricot, Mandarine, Vanille, Fruits confits, Fruits secs, Datte, Noisette, Tabac blond, Baies sauvages, Myrtille, Mûre, Quetsche, Pomme, Mangue, Cannelle, Violette, Rose.	Meunier FRUITÉ ET RONDEUR Brioche, Caramel au lait, Amande, Pain d'épices, Pain de coing, Pâte de coing, Fruits compotés, Miel, Noix, Sous-bois, Régliasse, Cacao, Café, Raisins secs, Noisette, Figue, Fruits secs, Datte, Noix, Cacao, Café, Raisins secs, Baies sauvages, Tabac blond.	Pinot noir CORPS, STRUCTURE Viennoiserie, Pain grillé, Pain d'épices, Pâte de coing, Caramel au lait, Amande, Pain d'épices, Pain de coing, Pâte de coing, Fruits compotés, Miel, Noix, Sous-bois, Régliasse, Cacao, Café, Raisins secs, Noisette, Figue, Fruits secs, Datte, Noix, Cacao, Café, Raisins secs, Baies sauvages, Tabac blond.

Schéma téléchargeable dans la médiathèque de www.champagne.com