



# CUVÉE SAVEURS D'ANTAN MILLÉSIME 2002

Ce millésime 2002 élaboré à l'ancienne (prise de mousse sur bouchon liège) en quantité limitée.

Vieilli en foudres de chêne pendant 2 ans, ce Vin est très apprécié par les grands amateurs de Champagnes.

**ASSEMBLAGE :**  
80% Chardonnay  
20% Pinot Noir



PRODUIT DE FRANCE  
CHAMPAGNE

*Collard Chardelle*  
PROPRIÉTAIRE - RECOLTANT

68, rue de Reuil - 51 700 Villers sous Chatillon

Tél. 03 26 58 00 50 - Fax. 03 26 58 34 76

Site : [www.champagnecollardchardelle.fr](http://www.champagnecollardchardelle.fr) - Email : [info@champagnecollardchardelle.fr](mailto:info@champagnecollardchardelle.fr)