



PRÉSTIGE BRUT

Flagship of COLLARD-CHARDELLE house, this 3 grapes varieties blending is ageing in oak barrel and composed of 3 different years in order to conserve the same quality.

Blending :
40% Pinot Meunier
20% Pinot Noir
40% Chardonnay

Years : 2008, 2009 et 2010



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 - Email : info@champagnecollardchardelle.fr