

OPTION 1 – VISITE DU VIGNOBLE

*Accueil à la coopérative Charles Collin à 9h00
Visite accompagnée de Philippe TALBOT (Viticulteur & Œnologue en Champagne)*

Visite (<i>Prévoir environ 1h30</i>).....	7 €
Visite + dégustation sur la parcelle (<i>Prévoir environ 2h00</i>).....	9 €
Supplément café + viennoiseries (<i>le matin à la coopérative</i>)	3 €

OPTION 2 – VISITE DE CAVE

*Visite des caves et explication de l'élaboration du Champagne de la vendange jusqu'au verre. Dégustation selon l'option choisie.
Prévoir environ 45 minutes*

A. Dégustation « Découverte » (2 coupes)	5 €
- Champagne Charles Collin Brut	
- Champagne Cuvée Charles Brut	
B. Dégustation « Classique » (3 coupes)	7 €
- Champagne Charles Collin BRUT	
- Champagne Cuvée Charles Brut	
- Champagne Cuvée Charles Rosé	
C. Dégustation « Prestige » (4 coupes)	10 €
- Champagne Charles Collin Brut	
- Champagne Cuvée Charles Brut	
- Champagne Cuvée Charles Rosé	
- Champagne La Belle Gabrielle	

OPTION 3 – REPAS* (TRAITEUR LOCAL)

*Prévoir environ 2H00 - Nous vous mettons à disposition nos locaux.
Accord mets/vins: 3 Champagnes commentés par notre œnologue-chef de cave Guillaume CARTIER*

Assiette de Charcuterie (<i>Terrine maison, rosette, salade, jambon sec et blanc etc...</i>)	5 €/pers
Buffet froid (<i>salades composées, charcuterie, viandes froides, fromage, dessert</i>).....	15€/pers
Plateau repas (<i>4 crudités, 4 charcuterie, hors d'œuvre, 2 viande froide, 1 fromage, 1 dessert</i>)	20€/pers

**Pain, eau et couverts inclus – Tarif TTC/ pers, Programme 2014*

