



CARTE BLANCHE

Harmonieux assemblage de Pinot Meunier
et de Pinot Noir pour cette cuvée légère,
élégante et fruitée.

ASSEMBLAGE :
30% Pinot Noir
70% Pinot Meunier

ANNÉES : 2005 et 2006



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



MILLÉSIME

2000

Champagne vieilli 6 mois
en foudres de chêne.
Ce Millésime est issu d'une
grande année.

ASSEMBLAGE :
30% Pinot Meunier
33% Pinot Noir
37% Chardonnay

ANNÉES : 2000



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



CUVÉE OR BLANC

Cette cuvée pur Chardonnay est élevée
en foudres de chêne.

Après plusieurs années
passées en cave.

Ce champagne séduira particulièrement
les amateurs de Blanc de Blancs.

ASSEMBLAGE :
100% Chardonnay

ANNÉES : 2005 et 2006



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.champagncollardchardelle.fr - Email : info@champagncollardchardelle.fr



PERLE BLEUE

MILLÉSIME 2008

Assemblage des 3 cépages.

Bouteille carafe en coffret individuel.
Idéal pour les cadeaux d'affaires..



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



CUVÉE PRÉSTIGE BRUT

Fleuron de la Maison Collard-Chardelle, cet assemblage des 3 cépages champenois est vieilli en foudres de chêne et composé de 3 années différentes afin d'avoir une continuité dans la qualité.

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

ANNÉES : 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



CUVÉE ROSÉ BRUT

Surprenant Champagne...
Le rosé est le mariage du vin blanc et du vin
rouge champenois.

Très fruitée, cette cuvée dévoile derrière
sa robe rose un bouquet intense.

ASSEMBLAGE :

12% Vin rouge Pinot noir
30% Vin blanc Pinot Meunier
38% Vin blanc Pinot Noir
20% de Chardonnay

ANNÉES : 2010 et 2011



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



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 - Email : info@champagnecollardchardelle.fr



CUVÉE SPÉCIALE

Assemblage parfait des 3 Cépages.
Vieilli au minimum 3 ans
dans nos caves.
C'est un vin au sommet de sa maturité.

ASSEMBLAGE :
37% Chardonnay
30% de Pinot Meunier
33% de Pinot Noir

ANNÉES : 2010 et 2011



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