

# SENSATION - ROSE - 2018

## Oenotheque - Anthime

Né un soir de vendange, au bruit du cliquet du pressoir à main, sous une légère pluie, c'est l'acte de naissance d'un champagne rosé rare. Issu d'une vieille vigne (plantation : 1962) aux bas rendements appelée « Les Vignes » les raisins sont compacts, les grappes sont petites et légères, tout n'est que promesse d'un véritable concentré d'arômes et de matière.

*One harvest evening, as the hand press clicked away in the background and a gentle rain fell, a rare rosé champagne was born. Old vines (1962), compact grapes and small, lightweight clusters hold the promise of an intense concentration of aromas and texture.*

### Géologie & Terroir

Pinot Noir de la parcelles "Les Vignes" associé à un chardonnay de Coutinaux, terroir Nord de Fontaine Denis

*Pinot Noir from the "Les Vignes" plots combined with a Chardonnay from Coutinaux, northern terroir of Fontaine Denis*

### Viticulture / Vinegrowing

Vignes en conversion, travail du sol adapté à chaque vigne Zéro herbicide et produits de synthèse. Utilisation d'extraits fermentés et décoction de plantes.

*Vines in conversion, soil work adapted to each vine.  
Zero herbicides and synthetic products.  
Use of fermented extracts and plant decoctions.*

### Elaboration & Maturation / Winemaking & Maturation

Co-macération (85%) de Pinot Noir et de Chardonnay Vieille vigne « Les Vignes »  
Fermentation et élevage en fut de chêne de 300 litres (100%)  
Maturation de 70 mois après vendanges

*"Co-maceration (85%) of Pinot Noir and Old Vine Chardonnay "Les Vignes"  
Fermentation and aging in 300 liter oak barrels (100%)  
Maturation of 70 months after harvest"*

### Accords / Pairing

Cuisses de grenouilles sautées, Canard laqué, Côté de veau a la creme, Tete de veau, Chicons a la creme, Couscous Marocain

### Fiche technique / Tech data

Code douanes / Customs : 22041011  
Code barre EAN13 : 3760041000434  
Code barre EAN13 carton x6 : 10,8 kg

Poids brut : 1,65 kg  
Poids carton x6 bouteille : 10,8 kg  
Alcool / Alcohol : 13 % / Vol



**END OF STOCK 2025**

**FIN DES STOCKS 2025**

### Vendange(s) / Harvest

2018 (100%)

### Cépage(s) / Grape Variety

60% Pinot Noir - 40% Chardonnay

### Dosage

1 gr / litre - Extra Brut

Domaine Collet – Famille Collet – Champagne

6 ruelle de louche – 51120 Fontaine Denis

[info@domaine-collet-champagne.fr](mailto:info@domaine-collet-champagne.fr) – [www.domaine-collet-champagne.fr](http://www.domaine-collet-champagne.fr)

