CHAMPAGNE
COLIN
DEPUIS 1829

Subtil & Expressif

MILLENIUM

Cuvée COUP DE CŒUR

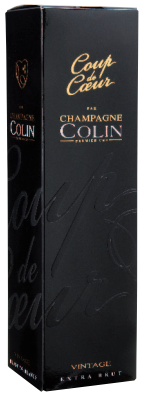
Champagne Extra Brut Blanc de Blancs - Premier Cru - Millésime 2004

Ce Champagne non dosé en sucre est le Coup de Cœur de Delphine Colin. Il est élaboré uniquement les années offrants des caractères exceptionnels et représente la plus pure expression de notre terroir.

L'élaboration :
- Composition : 100% Chardonnay.
- Terroir : Vertus Premier Cru.
- Age moyen des vignes : les vignes ont été plantées dans les années 60, elles nécessitent une récolte exigeante et précise des baies.
- Vieillissement : 10 ans de vieillissement dans la fraîcheur de nos caves et 6 mois après dégorgement.
- Année : 2004, millésime exceptionnel.
- Dosage : 1g/l, Extra Brut.

La dégustation :
- A l'œil : robe jaune or et jolis reflets bronze.
- Au nez : nez expressif, délicats parfums d'acacias et fleurs banches. Saveurs dominantes de viennoiseries.
- En bouche : bouche minérale et cristalline aux subtils parfums de torréfaction, finale fraichement citronnée.

L'accord met-vin :
Pour les amateurs de Chardonnay ce vin est à déguster dès à présent, mais il peut néanmoins être gardé encore quelques années. Champagne à servir à l'apéritif des soirées d'exception, en tête à tête ou petit comité. Accompagnera des huîtres, foie gras ou pièce crémée aux morilles.



Le palmarès :

2012 : VIGNERONS INDEPENDANTS BRONZE

www.champagne-colin.com

COCHET CONCEPT - EPERNAY - PHOTOS : OLIVIER FRAUMAN / IMAGE DE MARQUE / FOTOLIA - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. SACHEZ CONSOMMER AVEC MODÉRATION