

Extra-Dry


CHAMPAGNE
COLIN
DEPUIS 1829
PREMIER CRU

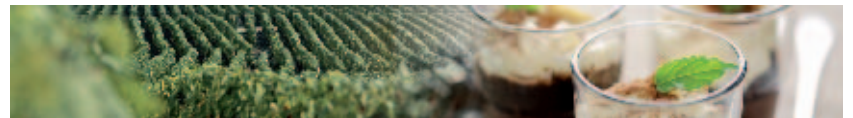
CUVÉE EXTRA-DRY

Champagne Blanc de Blancs Premier Cru

Vin à la robe jaune clair, mousse très fine et brillante.

Nez franc et agréable au caractère jeune, qui rappelle les arômes floraux et d'agrumes mêlés à une belle minéralité. Ce champagne plus sucré nous offre une bouche ample, avec une belle rondeur, en harmonie avec le nez.

Les Palais les plus délicats se raviront de cette cuvée pleine de douceur.



Composition :

100% Chardonnay.

Crus entrant dans la composition :

Ce champagne Blanc de Blancs Premier Cru est composé de Chardonnay issu exclusivement de nos terroirs Premier Cru à Vertus pour 70% et à Bergères les Vertus pour 30%. Un apport plus important de liqueur au moment du dégorgement lui confère une saveur plus onctueuse et sucrée.

Vinification :

Pressurage traditionnel effectué dans un pressoir horizontal tout inox. Une maîtrise parfaite des étapes de pressurage gérée automatiquement nous offre des jus d'une incroyable pureté. Décantation, soutirage puis fermentation alcoolique et malolactique menée en cuve inox thermo régulée à 18/20°, puis vieillissement sur lies pendant 6 mois.

Vieillessement dans nos caves :

Mise en bouteille d'un assemblage de deux années (60% de l'année de la récolte avec 40% de la récolte précédente) puis 3 ans de position sur lattes pour un vieillissement parfait de ce champagne.

Conditionnement :

Bouteille (75 cl)

Notre conseil :

Champagne agréable à l'apéritif, encore plus apprécié en fin de repas. Il accompagnera merveilleusement tous styles d'entremets sucrés, brioches, et tartes en tout genre.

WWW.CHAMPAGNE-COLIN.COM

101 Avenue du Général de Gaulle • 51130 VERTUS • FRANCE
Tél. +33 (0)3 26 58 86 32 • Fax. +33 (0)3 26 51 69 79 • info@champagne-colin.com