

Alliance

CHAMPAGNE
COLIN
DEPUIS 1829
PREMIER CRU

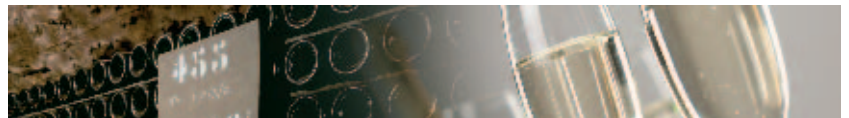


CUVÉE ALLIANCE
Champagne Brut Tradition

Robe de couleur jaune paille pour ce classique de la Maison. Mousse très fine et vive, bulles légères et fines à l'aspect très brillant.

A majorité Chardonnay, le nez reste floral et complexe. L'attaque en bouche offre une réelle fraîcheur s'orientant vers des notes de poire et d'épices douces.

Vin ample et bien structuré. Belle intégration de la bulle en bouche.



Composition :

65% Chardonnay, 35% Pinot Meunier

Crus entrant dans la composition :

C'est l'assemblage des 2 vignobles de notre maison qui nous amène à vous proposer cette cuvée Alliance composée à 15% de raisins de Vertus et 85% de raisins issus de Sézanne.

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) - Magnum (150 cl) - Demi-Bouteille (37,5 cl)

Notre conseil :

Champagne très agréable à l'apéritif, à servir lors d'un cocktail ou d'une soirée regroupant de nombreux convives. Il sera également très apprécié avec un poulet au champagne, une blanquette de veau, ou une tarte aux pommes...

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