

POURTRAIT DE FAMILLE

ALLIANCE BRUT

La terre guide depuis toujours notre famille.

À travers notre gamme Portrait de Famille, nous présentons plus de deux siècles d'histoire vigneronne et paysanne qui ont façonné notre Maison familiale et notre savoir-faire.

Cette cuvée rassemble les terroirs de Sézanne et Vertus dans un bel équilibre aromatique avec une accroche gourmande.

TERROIR

70 % Sézanne – 30 % Vertus Premier Cru

Viticulture certifiée Haute Valeur Environnementale Niveau 3



COMPOSITION

2/3 Chardonnay – 1/3 Pinot Meunier

60 % vendanges de l'année et 40 % réserve perpétuelle depuis 2004

Vinification en cuve inox et foudre de chêne

Vieillessement sur lies : 18 à 30 mois

Plusieurs univers se partagent l'expression olfactive qui oscille entre un univers végétal, floral, et un univers fruité, gourmand. Le nez révèle ainsi des notes de fleurs, d'eucalyptus, puis d'abricot, de pêche blanche, sucre d'orge, coing et fruits confits.

En bouche, c'est un Champagne équilibré qui se révèle dans une sensation tactile de velours. Un vin facile et gourmand, dans un univers de plénitude et de générosité. Le sucre d'orge, le pain d'épices, les fruits secs et le sirop d'orgeat accompagnent la violette et la framboise. Une cuvée tendre, gourmande et complexe.

CHAMPAGNE DE FÊTE, DE NUIT OU AVEC...

Un saumon fumé, une poêlée de langoustines ou de Saint-Jacques, un tartare de poisson, une tarte aux pommes...

DOSAGE

9 g/l (Brut)

FLACONNAGES

Bouteille champenoise (75 cl)

Demi-bouteille (37,5 cl)

Magnum (150 cl)

Jéroboam (300 cl)

RÉCOMPENSE(S)



WWW.CHAMPAGNE-COLIN.COM

+33 (0)3.26.58.86.32 - INFO@CHAMPAGNE-COLIN.COM



101, AVENUE DU GÉNÉRAL DE GAULLE
BLANCS COTEAUX 51130 VERTUS - FRANCE

L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



DEPUIS 1829

COLIN CHAMPAGNE

AU GRÉ DE NOTRE TERRE

