

À TRAVERS CHAMPS

# CHEMIN DES ROSES

## PREMIER CRU – BRUT

### MILLÉSIME 2013

*La terre guide depuis toujours notre famille.*

*Dans notre gamme À Travers Champs, nous parcourons nos coteaux et vous offrons l'identité de nos Terroirs. D'un village à un autre, d'une parcelle à une autre, notre inspiration est sans limite.*

*Ce rosé de saignée est un hommage au Pinot Noir, cépage historique de Vertus. Résolument élégant, il est tout indiqué pour la gastronomie par son authenticité et son caractère audacieux. Une expérience hors des sentiers battus.*

#### TERROIR

100% Vertus Premier Cru

Sol et sous-sol : limono-crayeux, argile, craie blanche.

Viticulture certifiée Haute Valeur Environnementale Niveau 3



#### COMPOSITION

100 % Pinot Noir – Millésime : 2013

Vinification en cuve inox

Sans fermentation malo-lactique

Tirage : 26/03/2014 – Vieillessement sur lies : 7 ans

L'entrée en matière se fait sur des arômes de fraises et de griottes à l'eau-de-vie. Des notes sauvages élégantes viennent s'installer ensuite avec du cuir, de la menthe poivrée, du cacao ou encore de l'oranger. Le millésime prend alors tout son sens.

(D)Étonnante, la bouche apparaît subtilement tourbée avec des notes d'eau-de-vie de fruits. Sa belle profondeur en bouche se manifeste par des notes de chocolat et de cerises confites, appuyée par des épices comme la cannelle et la rhubarbe en fin de bouche. Un vin séduisant par son caractère sans compromis.

#### CHAMPAGNE DE GASTRONOMIE (ET DE CIGARES)

En ton sur ton avec un homard, une langouste, un tajine d'agneau, un gibier aux aïnelles, des sushis de thon rouge, un Brie aux baies roses, une tarte aux quetsches, une forêt-noire ou un cigare cubain...

#### DOSAGE

9 g/l (Brut)

#### FLACONNAGES

Bouteille champenoise (75 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