

À TRAVERS CHAMPS

LES PRÔLES ET CHÉTIVINS

PREMIER CRU – EXTRA-BRUT BLANC DE BLANCS

MILLÉSIME 2006

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.

La tension vive et franche en bouche de ce Champagne contraste avec un nez à la maturité remarquable. Il évoque pleinement son terroir d'origine par sa salinité iodée et crémeuse, son caractère racé et élégant.

TERROIR

Les Prôles & Chétivins, Vertus Premier Cru
Sol et sous-sol : craie blanche limoneuse et silex.

Âge de la vigne : plus de 60 ans

Viticulture certifiée Haute Valeur Environnementale Niveau 3



COMPOSITION

100 % Chardonnay – Millésime : 2006

Vinification en cuve inox

Sans fermentation malo-lactique

Tirage : 11/03/2007 – Vieillesse sur lies : 13 ans

L'univers olfactif rappelle les grands vins de collection. Les arômes de pain frais, de noisette, de tabac, sont soutenus par une élégante expression boisée. Le nez révèle ensuite des notes de maturité élégante, avec les fruits confits, les figues séchées, le caramel ou encore la pâte de coing. Une pointe florale subtile complète l'ensemble.

Le palais est assez différent du nez, et exprime une franche tension dès l'attaque. Une belle salinité s'installe ensuite au fil de la dégustation. Le cœur de bouche est étonnant et révèle des notes de moka et de chocolat, rappelant la plénitude ressentie au nez.

CHAMPAGNE D'APÉRITIF ET DE REPAS, AVEC

Des gougères au Comté, une raviole de foie gras sauce truffée, un curry d'agneau, des ris de veau aux cèpes, un Brie truffé, une ganache chocolat caramel...

DOSAGE

3 g/l (Extra-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



DEPUIS 1829

COLIN

CHAMPAGNE

AU GRÉ DE NOTRE TERRE

