

POURTRAIT DE FAMILLE

PARALLÈLE

PREMIER CRU – EXTRA-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.

Clin d'œil aux nombreuses familles et lignées qui ont bâti notre histoire, ce Champagne est un paradoxe entre fougue de la jeunesse en bouche et plaisante complexité au nez.

TERROIR

100 % Vertus Premier Cru

Viticulture certifiée Haute Valeur Environnementale Niveau 3



COMPOSITION

100 % Chardonnay

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

Vinification en cuve inox et foudre de chêne

Viellissement sur lies : 18 à 30 mois

Le nez dévoile d'abord des notes de blé mûr et de paille fraîche avant de nous emmener dans un registre plus floral avec des notes anisées, de bergamotes et de thé vert. L'univers olfactif est riche et dense, complété par des notes délicatement beurrées et gourmandes, de pâtes d'amande et d'agrumes confits.

Le caractère salin s'affirme dès l'attaque en bouche, accompagnée d'une dimension réglissée. La tension du vin s'exprime ensuite sur les agrumes, apportant une belle vivacité en bouche. L'orange amère et les écorces d'agrumes arrivent en fin de bouche, soutenues par une sensation finement boisée et tanique.

CHAMPAGNE D'APERITIF ET DE REPAS, AVEC...

Un carpaccio de la mer, des huîtres, des Saint-Jacques, un risotto aux asperges et Parmesan, un grenadin de veau au giroles, un vieux Comté, de l'Époisses...

DOSAGE

3 g/l (Extra-Brut)

FLACONNAGES

Bouteille champenoise (75 cl)

Magnum (150 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

