



CHAMPAGNE COLIN

DEPUIS 1829

*Attrayant
&
Séduisant*

EXCEPTION

Laissez-vous séduire par le raffinement et la délicatesse de ce Champagne. Cette dentelle, matière noble depuis toujours, ne sera pas sans vous rappeler que ce sont les femmes qui sont à l'origine de ce vignoble et de cette passion dans la famille Colin.



Cuvée ENJÔLEUSE

Champagne Brut Blanc de Blancs - Premier Cru - Millésime 2007



L'écrin de dentelle qui habille cette belle cuvée reflète bien la délicatesse de ce Champagne.

L'élaboration :

- Composition : 100% Chardonnay.
- Terroir : Vertus Premier Cru.
- Vieillessement : 6 ans de vieillissement dans la fraîcheur de nos caves et 6 mois après dégorgement.
- Année : 2007, fraîcheur et puissance aromatique.
- Dosage : 7g/l, Brut.

La dégustation :

- A l'œil : robe limpide et dorée, effervescence fine, dense et régulière.
- Au nez : nez élégant et aromatique qui offre des arômes de fleurs blanches et d'agrumes.
- En bouche : attaque franche et vive, le vin est ensuite plus soyeux au palais. Il est alors magnifié par les arômes de fruits mûrs et compostés, mêlés à de jolies notes citronnées et beurrées toujours dans une ambiance fraîche, saline et délicate.

L'accord met-vin :

Cette cuvée Enjôleuse sera parfaite pour célébrer de grands moments, mariages, soirées romantiques...
Servez-la aussi pour vos réveillons et belles soirées gastronomiques en association avec des mets fins : crustacés, carpaccio de Saint-Jacques.

Le palmarès :



2016 :



www.champagne-colin.com