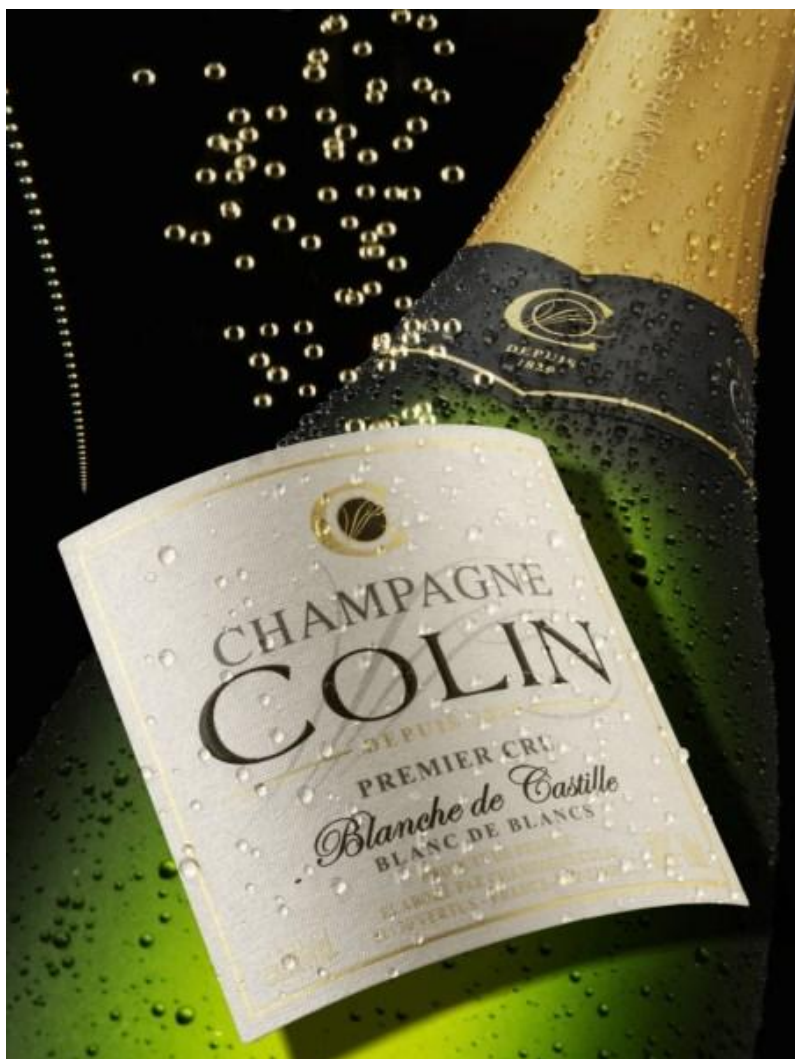




Champagne Colin cuvée d'excellence à votre table... en trois clics



Champagne Colin cuvée d'excellence à votre table... en trois clics, facile avec sa boutique en ligne. Le Champagne Colin est propriétaire récoltant sur la commune de Vertus sur les grands terroirs de la Côte des Blancs. Cette Maison familiale, au vignoble classé Premier Cru et Grand Cru, existe depuis 1829. De nos jours, c'est la septième génération qui perpétue ses valeurs et son savoir-faire. Avec aux rênes un un trio de choc : Delphine, Romain et Richard, un trio.... auquel s'ajoute, depuis ces nouvelles vendanges, Justin... la huitième génération. La vendange 2020 a été précoce et splendide, elle présage des vins magnifiques, une trilogie exceptionnelle avec 2018 et 2019.

Vous trouverez sur Terroir Evasion plusieurs articles sur le Champagne Colin... parce qu'on aime leurs vins de grande qualité, mais aussi leur investissement, leur passion pour leurs vignes. Nous vous avons présenté



[Visualiser l'article](#)

à chaque fois plusieurs cuvées. Chacune déploie sa singularité, son élégance, son équilibre, son charme, et puis les millésimes... ils sont tous si uniques.

En cette période un peu curieuse, faites pétiller vos soirées et pensez aux fêtes de fin d'année, elles ne seront peut-être pas comme d'habitude, mais rien ne vous empêche de les rendre très effervescentes ! Terroir Evasion vous présente 3 de leurs Cuvées : Parallèle, Cuvée Rosé et Blanche de Castille, à chacun son style... à des prix abordables !

Champagne Colin – Cuvée Parallèle – Extra Brut Blanc de Blancs – Premier Cru



Champagne Colin – Cuvée Parallèle

Cette cuvée Extra Brut (dosage 3g/l) composée de 100% de Chardonnay issue des meilleurs terroirs Premier Cru de la Côte des Blancs. Elle dévoile un nez délicat d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche, sa fine effervescence le révèle tonique, sec et minéral, une pointe saline, mais tout en équilibre, on le savoure en prenant son temps. A déguster avec des sushis, du saumon fumé, des huîtres... Plaisir intense assuré !

Prix : 27 € Champagne Colin/boutique



Champagne Colin – Cuvée Rosé – Brut Premier Cru



Champagne Colin – Cuvée Rosé brut Premier Cru

Une belle réussite cette assemblage de 85% Chardonnay et 15% Pinot noir vinifié en rouge (dosé 12g/l), gourmand et flatteur sur une robe d'un rose profond. En bouche, sa mousse est fine et crémeuse, sa palette aromatique se décline sur les petits fruits rouges et pêche de vigne. Il se révèle tendre tout en gardant une belle fraîcheur, et une finale vive. A déguster en apéritif, Foie gras poêlé et airelles, Tiramisu aux fruits rouge. Impossible de résister !

Prix : 27.50€ Champagne Colin/boutique

Champagne Colin – Blanche de Castille – Blanc de Blancs Premier Cru



Champagne Colin – Cuvée Blanche de Castille -Blanc de blancs

Ce 100% Chardonnay d'un terroir Premier Cru de Vertus (dosé 6g/l). Il se dévoile sur de très fines bulles persistantes, une robe jaune clair et une expression précise. La bouche est ample, les arômes évoquent les fruits d'été avec de délicates notes briochées et de fleurs blanches, des saveurs fraîches, minérales et une finale persistante et longue. A déguster en apéritif avec des langoustines, Saint Jacques, sur de la cuisine thaï, japonaise. Un séducteur assurément !

Prix : 24.50€ Champagne Colin/boutique

Privilégiez les commandes sur la boutique en ligne du Champagne Colin/boutique . Les commandes sont rapidement traitées et livrées.

Je partage avec vous les photos envoyées par Delphine Colin : les vignobles en automne. Magnifique !!