



Colin Croix Saint-Ladre Premier Cru 2016. Bouteille du WE



En ce Champagne Day quoi de mieux que de présenter une nouvelle cuvée de la maison Champagne Colin, **La Croix Saint-Ladre Premier Cru** Extra-Brut Blanc De Blancs Millésime 2016. Notre bouteille du WE !

Champagne Colin, vigneron indépendant, possède un vignoble de 11 hectares qui s'étend sur les communes de Vertus, Bergères-les-Vertus, Cuis, Cramant et Oiry pour le chardonnay et dans le village Sézanne pour le pinot noir et le pinot meunier. La maison est en viticulture certifiée Haute Valeur Environnementale Niveau 3.

La Croix Saint-Ladre est un 100% chardonnay en Premier Cru de vignes âgées de 40 ans plantées à La Croix Saint-Ladre, Vertus en millésime 2016. Après un vieillissement de 4 ans sur lies, le tirage a été effectué fin mars 2017.

Dosé à 6g, ce vin offre un superbe nez, intense et d'une belle complexité, avec de jolies notes épicées. La bouche a la fraîcheur de la jeunesse en attaque mais offre une belle suavité en son coeur pour nous offrir une délicate amertume et une petite note saline en finale.

Dégusté en compagnie d'un « Cabillaud cuit lentement, choux, curry de Madras, jus safran » signé du Chef Sylvain Sendra du restaurant Fleur de Pavé à Paris. Que du bonheur !