

## Champagne Colin - La Croix Saint-Ladre 2016



La Croix Saint-Ladre 2016, Premier cru, extra brut, blanc de blancs 55,90 € chez les cavistes, au caveau et sur <https://www.champagne-colin.com>

Champagne Colin, 101, avenue du Général de Gaulle, Blancs Coteaux, 51130 Vertus, France  
Tél. +33 (0)3 26 58 86 32

Un premier cru extra brut, un blanc de blancs, un champagne parcellaire tout en finesse et fraîcheur. A savourer rien que pour le plaisir !

Dernière édition : 22 février 2022

### **Cépages :**

Chardonnay (âge des vignes 40 ans) ; 4 ans de vieillissement sur lies.

### **Œil :**

Robe or pâle, bulles fines et denses.

### **Nez :**

Notes fraîches d'agrumes, un peu de fruits blancs, des notes dépicées douces.

### **Bouche :**



Attaque d'une belle fraîcheur ; un soupçon d'amertume d'orange, une fine note de réglisse, une touche iodée ; de la matière, du croquant.

**Accords :**

Apéritif et repas : canard à l'orange, émincé de dinde au cumin, curry de lotte, foie gras et crumble de pain d'épices.

**Dosage :**

6 g/l (brut).

Cette belle cuvée s'inscrit dans la collection *A Travers Champs* de la Maison Colin qui a comme leitmotiv : « la terre guide notre famille ». Dans cet esprit, les vignerons cherchent à élaborer des champagnes qui expriment l'identité du terroir qui diffère d'un village à l'autre, d'une parcelle à une autre.

L'histoire de la maison installée à Vertus dans la Marne, remonte au XVIIIème siècle. Elle est façonnée par des générations de travailleurs de la terre et de vignerons profondément attachés à leur terre natale. Ils en connaissent chaque parcelle. C'est ainsi qu'ils élaborent des cuvées qui révèlent les nombreuses facettes des différents terroirs. « La terre, comme le vin, est une matière vivante fascinante que nous avons grand plaisir à suivre, » affirment les vignerons indépendants qui pratiquent une viticulture durable et dont le domaine est certifié HVE, haute valeur environnementale.

Nous avons eu le plaisir de déguster plusieurs cuvées de leur gamme et c'était à chaque fois une bien belle découverte.