

La Croix Saint-Ladre 2016 Champagne Colin

Aujourd'hui c'est Champagne Day, alors nous avons choisi pour notre Bouteille de La Semaine une belle cuvée que nous avons dégusté très récemment, La Croix Saint-Ladre 2016 de la maison de Champagne Colin.



La Maison de Champagne Colin est une aventure familiale depuis 7 générations. Installé à Vertus, Vigneron Indépendant, ses vignes son vignoble de 11 hectares est principalement planté en Chardonnay et s'étend sur les communes de Vertus, Bergères-les-Vertus, Cuis, Cramant et Oiry.

Une partie est également plantée en Pinot Noir et en Pinot Meunier dans le village de Sézanne.

Vigneron Indépendant, propriétaire récoltant installé à Vertus, Colin produit des vins exclusivement à partir de ses vignes. Pour ce Croix Saint-Ladre 2016, il est 100% Chardonnay, issu de vieilles vignes de 40 ans sur un terroir limono-craieux et argile en surface, craie blanche en profondeur, classées Premier cru et certifiés HVE Niveau 3.

Sa maturation de 4 ans sur lies et un dosage à 4g/l lui apportent caractère et puissance, mais aussi une très belle fraîcheur sur de délicates notes de pomelos, pour une finale aux de jolis amers.

Un champagne qui peut encore évoluer ces prochaines années que nous avons apprécié sur une recette de Seiche, Menthe Bergamote, Concombre mariné au vinaigre Fleur d'ail, Champignons séchés, réalisée par le Chef du restaurant Nakatani à Paris.





La Croix Saint-Ladre 2016 Champagne Colin

28 Octobre 2022

www.7detable.com

p. 2/2

[Visualiser l'article](#)

La Croix Saint-Ladre 2016. Champagne Colin. 56,70 euros chez les cavistes, au caveau et sur la boutique en ligne de la Maison Colin.