

Cuvée Parallèle, l'Extra-brut vif et minéral



La Cuvéespan> Parallèle est un champagne Blanc de Blancs issu de l'assemblage des meilleurs chardonnays du vignoble 1 er Cru de la Maison Colinspan>. Sa belle fraîcheur saline s'apprécie dès l'apéritif et sur des mets iodés.

Faiblement dosée (3g/L), raffinée et explosive en bouche, la Cuvéespan> Parallèle de la maison familiale Champagne Colin révèle toute l'authenticité et la délicatesse des Chardonnays cultivés en agriculture raisonnée.





Fruit de l'assemblage de la vendange de l'année (60%) et de vins de réserve (40%) vinifiés en cuve inox et foudre de chêne avant un vieillissement sur lies de 18 à 30 mois, cette cuvée dévoile une robe or pâle à la bulle fine à la délicate effervescence. Le nez s'ouvre sur des notes de blé mûr et de paille fraîche avant de nous emmener dans un registre plus floral avec des notes légèrement anisées teintées de bergamotes et de thé vert. L'univers olfactif est riche et dense, complété par des notes délicatement beurrées et gourmandes, de pâtes d'amande et d'agrumes confits. Le caractère salin s'affirme dès l'attaque en bouche, accompagné d'une dimension réglissée. La tension du vin s'exprime ensuite sur les agrumes, apportant une belle vivacité en bouche. L'orange amère et les écorces d'agrumes arrivent en fin de bouche.

Ce champagne à la fois complexe et délicat est le compagnon parfait de gougères, de sushis, d'huîtres fraîches à l'apéritif. A table, il accompagne les [huîtres chaudes au sabayon de comté](#), des [Saint-Jacques aux amandes torréfiées](#), d'un [carpaccio de daurade aux agrumes](#), de crevettes en tempura, d'un risotto aux girolles relevé de parmesan ou encore d'un Comté de 30 mois.

La Cuvée Parallèle est disponible chez les cavistes ainsi qu'à la [boutique en ligne de Champagne Colin](#) aux prix de 36,50 € la bouteille et 75,10 € en magnum.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Chaque semaine, Constance vous parle, selon la pertinence de l'actu, de matières premières, de nouveaux produits, de chefs, de bonnes adresses, de métiers de bouche, de vins et spiritueux, de formations, de food tech, de livres... Elle vous tient au courant de la Gastronomie en France.

Navigation de l'article

[Publication précédente Oeuf cocotte en foie gras brioché et saumon](#)

D'autres posts que vous pourriez aimer