

POURTRAIT DE FAMILLE

CASTILLE

PREMIER CRU – BRUT

La terre guide depuis toujours notre famille.

À travers notre gamme Portrait de Famille, nous présentons plus de deux siècles d'histoire vigneronne et paysanne qui ont façonné notre Maison familiale et notre savoir-faire.

Ce Blanc de Blancs est la cuvée emblématique familiale, initiée par notre grand-mère Geneviève Adnot. Le Chardonnay se fait complexe avec une belle énergie et une grande fraîcheur.

TERROIR

100 % Vertus Premier Cru

Viticulture certifiée Haute Valeur Environnementale Niveau 3



COMPOSITION

100 % Chardonnay

60 % vendange de l'année et 40 % réserve perpétuelle depuis 2004

Vinification en cuve inox et foudre de chêne

Vieillessement sur lies : 18 à 30 mois

Généreux et aromatique, le nez s'ouvre sur de belles notes de maturité. On y retrouve le blé mûr, la paille fraîche, les fruits jaunes, la poire la bergamote et quelques épices. Un peu d'exotisme apporte une agréable complexité avec de l'ananas, de la mangue ou encore du sirop d'orgeat.

L'attaque en bouche est gourmande et généreuse, énergique, avec des agrumes rouges. La salinité typique du terroir crayeux est bien présente. Des notes d'épices, de réglisse et de gingembre, d'orange sanguine et de mandarine appuient l'originalité et la précision de cette cuvée.

CHAMPAGNE D'APÉRITIF, DE REPAS, DE NUIT ET AVEC...

Des langoustines grillées, des asperges, un poulet au citron, un tartare de bœuf à l'huile d'olive, un risotto au parmesan, une tarte au citron...

DOSAGE

7 g/l (Brut)

FLACONNAGES

Bouteille champenoise (75 cl)

Magnum (150 cl)

RÉCOMPENSE(S)



WWW.CHAMPAGNE-COLIN.COM

+33 (0)3.26.58.86.32 - INFO@CHAMPAGNE-COLIN.COM



101, AVENUE DU GÉNÉRAL DE GAULLE
BLANCS COTEAUX 51130 VERTUS - FRANCE

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



DEPUIS 1829

COLIN

CHAMPAGNE

AU GRÉ DE NOTRE TERRE

