

POURTRAIT DE FAMILLE

# CASTILLE ROSÉ

## 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.*

*Un rosé qui fait la part belle au Chardonnay, cépage de cœur de Vertus et de notre famille, dans un assemblage tendre et charnu, éclatant et lumineux.*

### TERROIR

100 % Vertus Premier Cru

Viticulture certifiée Haute Valeur Environnementale Niveau 3



### COMPOSITION

90 % Chardonnay – 10 % Pinot Noir en vin rouge

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

Délicat au nez, les arômes de fruits rouges (framboise, grenadine) se dévoilent en premier. Des arômes de fleurs comme la violette, la pivoine et la jacinthe se montrent ensuite. Une élégance racée invite à la gourmandise, accompagnée par des épices telles que le clou de girofle et le poivre.

La bouche affiche d'abord des arômes de fraises cuites et de petites baies rouges compotées. Il s'y mêle des agrumes rouges comme l'orange sanguine. Le cœur de bouche et la finale se font délicatement acidulés avec des notes de guimauve, une touche mentholée et de fleur d'oranger.

### CHAMPAGNE D'APÉRITIF, DE NUIT OU AVEC...

Des côtelettes d'agneau, un sabayon de fruits rouges, du fromage de chèvre frais, un tiramisu aux fraises, un moelleux champenois...

### DOSAGE

9 g/l (Brut)

### FLACONNAGES

Bouteille champenoise (75 cl)

Magnum (150 cl)

### RÉCOMPENSE(S)



[WWW.CHAMPAGNE-COLIN.COM](http://WWW.CHAMPAGNE-COLIN.COM)

+33 (0)3.26.58.86.32 - [INFO@CHAMPAGNE-COLIN.COM](mailto: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

