

Rosé

CHAMPAGNE  
**COLIN**  
DEPUIS 1829  
PREMIER CRU



**CUVÉE BRUT ROSÉ**  
Champagne Brut Premier Cru

Robe rose profond pour ce Champagne Premier Cru. Mousse fine et crémeuse, nez intense de fruits rouges à dominante cerise, mêlée à quelques notes minérales.

Ce Champagne Rosé gagne en saveur et vinosité grâce à l'apport de Pinot Noir. La bouche, fraîche et tendre, offre une texture soyeuse, avec une finale vive et acidulée dans une ambiance de cassis et groseille.

Champagne complexe, friand et séduisant par ses arômes intenses de fruits rouges.



**Composition :**

Assemblage de 15% de Pinot Noir vinifié en vin rouge avec 85% de vin blanc issu de Chardonnay.

**Crus entrant dans la composition :**

Ce champagne Premier Cru est composé de Chardonnay et de Pinot Noir issus exclusivement de nos terroirs Premier Cru à Vertus pour 60% et à Bergères les Vertus pour 40%.

**Vinification :**

Pressurage traditionnel effectué dans un pressoir horizontal tout inox. Une maîtrise parfaite des étapes de pressurage gérée automatiquement nous offre des jus d'une incroyable pureté. Décantation, soutirage puis fermentation alcoolique et malolactique menée en cuve inox thermo régulée à 18/20°, puis vieillissement sur lies pendant 6 mois.

**Vieillessement dans nos caves :**

Mise en bouteille d'un assemblage de deux années (60% de l'année de la récolte avec 40% de la récolte précédente) puis 3 ans de position sur lattes pour un vieillissement parfait de ce champagne.

**Conditionnement :**

Bouteille (75 cl) - Magnum (150 cl).

*Notre conseil :*

Champagne très agréable à l'apéritif, il se mariera remarquablement bien avec des mets subtils et légers à base de saumon, de Saint-Jacques, ou bien encore avec un dessert aux fruits rouges, tarte aux fraises, framboisier...

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

101 Avenue du Général de Gaulle • 51130 VERTUS • FRANCE  
Tél. +33 (0)3 26 58 86 32 • Fax. +33 (0)3 26 51 69 79 • [info@champagne-colin.com](mailto:info@champagne-colin.com)