



CUVÉE BLANCHE DE CASTILLE

Champagne Brut Blanc de Blancs - Premier Cru

La pureté de sa robe jaune clair est caractéristique de ce Champagne Blanc de Blancs. Sa mousse, fine et de bonne persistance, révèle un vin vif et gracieux. Au nez, les arômes délicats de fleurs blanches se mêlent à des notes de fruits d'été. Au palais, sa minéralité s'exprime dans une vitalité impétueuse soutenue par des saveurs de beurre frais et de brioche.

Ce champagne, dominé par le Chardonnay de la Côte des Blancs, vous surprendra par sa délicatesse, son élégance et sa légèreté.



Composition :

100 % Chardonnay.

Crus entrant dans la composition :

Ce champagne Blanc de Blancs Premier Cru est composé de Chardonnay issu exclusivement de nos terroirs Premier Cru à Vertus pour 70% et à Bergères les Vertus pour 30%.

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 :

La Cuvée Blanche de Castille Premier Cru constitue l'apéritif idéal des inconditionnels du Chardonnay. Il sera également le compagnon parfait des langoustines, écrevisses, Saint-Jacques et poissons crévés.

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