

ADN NOIR

Blanc de Noirs



JAMES SUCKLING
92
100

DECANTER WWA
86
100
BRONZE

GILBERT & GAILLARD
89
100
OR

CONCOURS MONDIAL BRUXELLES
OR

CÉPAGES

50 % Pinot-Noir - 50% Meunier
Vallée de la Marne - Rive droite - Entre Epernay et Dormans

ASSEMBLAGE D'ANNÉES

60% de 2013, 2014, 2015 (Vins de réserve)
40% de 2016

VINIFICATION

Levures indigènes
Fermentation alcoolique en grands foudres de chêne (72 HI)
Pas de fermentation malolactique
Mise en bouteilles avec filtration légère

VIELLISSEMENT

Viellissement des vins en foudres de chêne sur lies fines pendant 12 mois en moyenne
Viellissement en cave de 7 ans minimum avant commercialisation

DÉGORGEMENT

Date indiquée sur la contre étiquette

DOSAGE

Extra-Brut : 3g/L



Le mot d'Olivier COLLARD :

“ Belle robe d'un or soutenu. Nez de fruits très mûrs mariant notes de cerise, de biscuit. En bouche une attaque fraîche et charnue où l'on lit parfaitement l'empreinte des fruits rouges. La finale est acidulée et s'enrichit même de tonalités grillées intenses. ”

CHAMPAGNE COLLARD-PICARD

15 Avenue de Champagne - 51200 EPERNAY
+33 (0)3 26 52 36 93 - info@collardpicard.com
<https://www.champagnecollardpicard.fr/fr>

