

ADN ROSÉ



CONCOURS MONDIAL BRUXELLES
OR

GRANDI CHAMPAGNE - ALBERTO LUETTICI
91
100

DECANTER WWA
86
100
BRONZE

GILBERT & GAILLARD
90
100
OR

CÉPAGES 92 % Chardonnay et 8 % de vin rouge assemblage Meunier + Pinot Noir
Vallée de la Marne - Rive droite - Entre Epernay et Dormans

ASSEMBLAGE D'ANNÉES 92 % de 2018 Blanc
8 % de 2015, 2016, 2017 Rouge

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

VIELLISSEMENT Vieillissement des vins en foudres de chêne sur lies fines pendant 12 mois en moyenne
Vieillissement en cave de 5 ans minimum avant commercialisation

DÉGORGEMENT Date indiquée sur la contre étiquette

DOSAGE Extra-Brut : 4 g/L



Le mot d'Olivier COLLARD :

Roche orangée aux reflets saumonés. Nez très plaisant de petits fruits rouges mûrs. En bouche beaucoup d'harmonie dès l'attaque, des arômes intenses de fruits des bois et en finale une tonalité d'agrumes, d'écorces d'orange. Un rosé très complet.

CHAMPAGNE COLLARD-PICARD

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

