

DOM. PICARD

Grand Cru

Blanc de Blancs



INTERNATIONAL WINE CHALLENGE
94
100
SILVER

GRANDI CHAMPAGNE - ALBERTO LUETI
92
100

DECANTER WWA
91
100
SILVER

GILBERT & GAILLARD
94
100
DOUBLE GOLD

CÉPAGES 100 % Chardonnay GRAND-CRU
Le Mesnil sur Oger - Oger (Côte des Blancs)

ANNÉE Récolte 2018 uniquement (millésime non revendiqué sur l'étiquette)

VINIFICATION Uniquement composée de cœurs de cuvée (début de la première pression)
Levures indigènes
Fermentation alcoolique en grands foudres de chêne (72 HI)
Pas de fermentation malolactique
Mise en bouteilles avec filtration légère

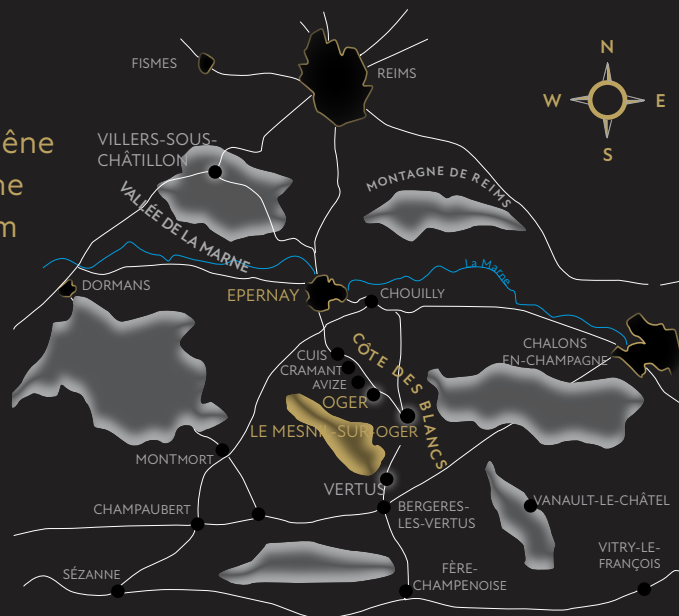
VIELLISSEMENT Vieillissement des vins en foudres de chêne sur lies fines pendant 9 mois en moyenne
Vieillissement en cave de 4 ans minimum avant commercialisation

DÉGORGEMENT Date indiquée sur la contre étiquette

DOSAGE Extra-Brut : 4 g/L

Le mot d'Olivier COLLARD :

Jolie robe d'un or clair lumineux. Nez complexe, riche, pâtissier, avec quelques notes de fruits secs. La bouche est intense, ample, empreinte d'une grande fraîcheur. Une cuvée très tonique qui fait preuve en outre d'une harmonie incroyable.



CHAMPAGNE COLLARD-PICARD

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

