

# MERVEILLES

## 1er Cru

### Rosé de Saignée



DECANTER WWA  
87/100

CLUB OENOLOGIQUE-ESSAIEVLM  
89/100

GAULT & MILLAU  
93/100

GILBERT & GAILLARD  
92/100  
DOUBLE OR

#### CÉPAGES

Une seule parcelle de vigne située à Vertus 1er Cru, lieu dit « les Terrates »  
80 % Pinot-Noir  
20 % Chardonnay

#### ANNÉE

Récolte 2017 (millésime non mentionné sur l'étiquette)

#### VINIFICATION

Macération du Pinot-Noir et Chardonnay ensemble dans la même cuve, les deux cépages sont positionnés en couches superposées pendant 60 heures à 12°C  
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 8 mois en moyenne  
Viellissement en cave de 6 ans minimum avant commercialisation

#### DÉGORGEMENT

Date indiquée sur la contre étiquette

#### DOSAGE

Extra-Brut : 4 g/L

#### Le mot d'Olivier COLLARD :

“ Robe rouge clair brillante. Le nez est d'une grande précision avec des notes de fraises des bois intenses. La bouche est fondue, charnue et développe les mêmes qualités de fruit. Un rosé vineux et élégant qu'on pourra ouvrir à table. ”



#### CHAMPAGNE COLLARD-PICARD

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

