

PERPETUELLE



CÉPAGES 50 % Chardonnay - Côte des blancs et du Vitryat - Mesnil sur Oger et Oger, Vanault-le-Châtel
25 % Pinot-Noir - 25% Meunier - Vallée de la Marne rive droite - Entre Epernay et Dormans

ASSEMBLAGE D'ANNÉES Assemblage de 12 millésimes différents
70 % de vins de réserve de 2008 à 2018 (réserve perpétuelle)
30 % de 2019

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

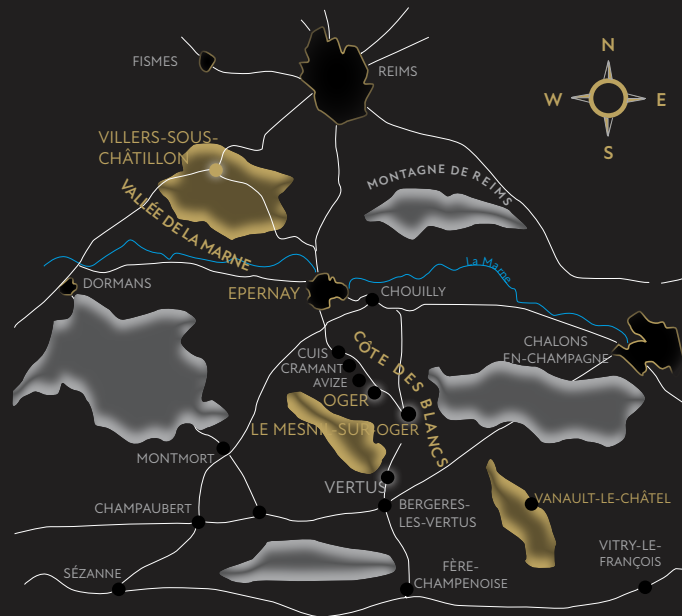
VIELLISSEMENT Vieillissement des vins en foudres de chêne sur lies fines pendant 12 à 15 mois en moyenne
Vieillissement en cave de 4 ans minimum avant commercialisation

DÉGORGEMENT Date indiquée sur la contre étiquette

DOSAGE Extra-Brut : 4 g/L

Le mot d'Olivier COLLARD :

“ Belle robe jaune d’or. Nez plaisant au registre fruité très pur avec en arrière-plan une dimension pâtissière. La bouche séduit par sa fraîcheur, sa structure plaisante et bien entendu ses arômes intenses, complexes et persistants. Une cuvée complète. ”



CHAMPAGNE COLLARD-PICARD

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

