

RACINES

100% Meunier



CLUB OENOLOGIQUE - ESSAI AIELM
90
100

JAMES SUCKLING
91
100

DECANTER WWA
89
100
BRONZE

CONCOURS MONDIAL BRUXELLES
OR

CÉPAGES 100% Meunier - Vallée de la Marne - Rive droite - Entre Epernay et Dormans

ASSEMBLAGE D'ANNÉES Assemblage de 3 récoltes différentes
65 % de 2014 et 2015
35 % de 2016

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

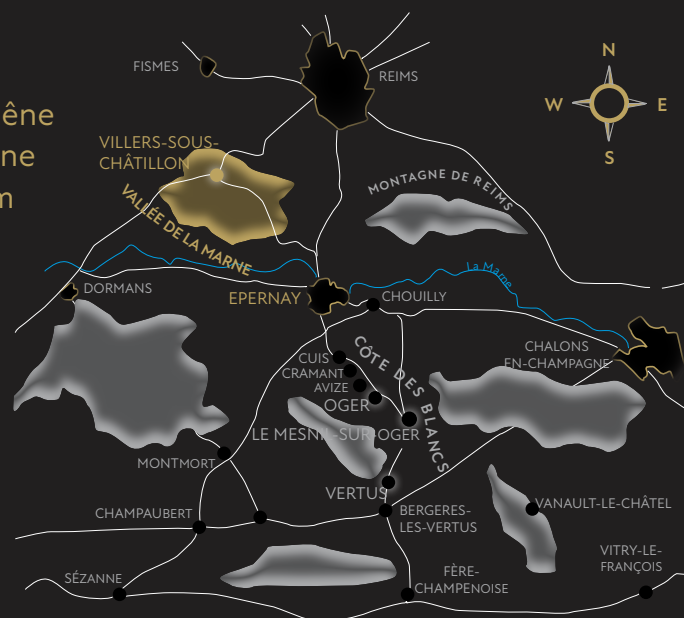
VEILLISSEMENT Vieillissement des vins en foudres de chêne sur lies fines pendant 12 mois en moyenne
Vieillissement en cave de 7 ans minimum avant commercialisation

DÉGORGEMENT Date indiquée sur la contre étiquette

DOSAGE Extra-Brut : 3 g/L

Le mot d'Olivier COLLARD :

Roche dorée soutenu. Nez plaisant de fruits secs. En bouche beaucoup de dynamisme dès l'attaque. Un style tendu, acidulé et frais. La finale montre une petite touche d'amertume qui contribue à sa personnalité.



CHAMPAGNE COLLARD-PICARD

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

