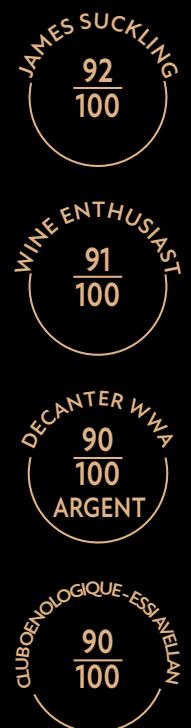
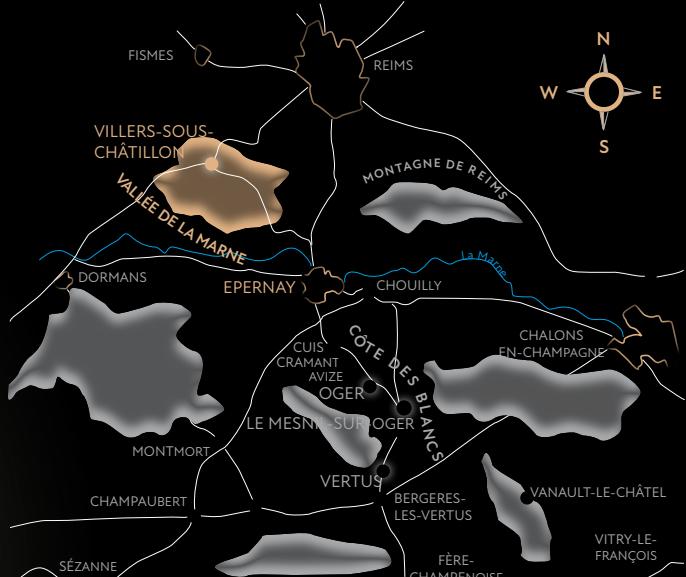


ADN NOIR

Blanc de Noirs



CÉPAGES	50 % Meunier - 50% Pinot Noir
TERROIR	Vallée de la Marne - Rive droite
SOL	Argilo-Calcaire
RÉCOLTES	40% de 2015, 2016, 2017 (Vins de réserve) 60% de 2018
VITICULTURE	Respectueuse du vivant pour l'expression du terroir : amendements organique, travail du sol, enherbement et recyclage des matières premières
VINIFICATION	Levures indigènes Fermentation alcoolique partielle en foudres de chêne (72 hL) Fermentation malolactique bloquée Élevage des vins en foudres de chêne sur lies fines pendant 12 mois en moyenne
VIEILLISSEMENT EN CAVE	Mise en bouteille en Mars 2019 Vieillissement en bouteille de 6 ans minimum avant commercialisation
DÉGORGEMENT	Date indiquée sur la contre étiquette
DOSAGE	Extra-Brut : 3g/L / Demi-Sec : 39g/L
FORMATS	Demi-bouteille (37,5cL) / Bouteille (75cL) / Magnum (150cL)

Les mots d'Olivier & Alexandre COLLARD :

“ Belle robe d'un or soutenu. Nez de fruits mûrs mariant notes de cerise et de biscuit. En bouche une attaque fraîche et charnue où on lit parfaitement l'empreinte des raisins noirs. La finale est acidulée et s'enrichit de tonalités grillées intenses. ”

CHAMPAGNE COLLARD-PICARD

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

