

# ADN ROSÉ

## (Assemblage)



<b>CÉPAGES</b>	92 % Chardonnay et 8 % de vin rouge assemblage Meunier - Pinot Noir
<b>TERROIR</b>	Vallée de la Marne - Rive droite
<b>SOL</b>	Argilo-Calcaire
<b>RÉCOLTES</b>	92 % de 2019 : Vin blanc 8 % de 2017 : Vin rouge
<b>VITICULTURE</b>	Respectueuse du vivant pour l'expression du terroir : amendements organique, travail du sol, enherbement et recyclage des matières premières
<b>VINIFICATION</b>	Levures indigènes Fermentation alcoolique en foudres de chêne (72 hL) Fermentation malolactique bloquée Élevage des vins en foudres de chêne sur lies fines pendant 12 mois
<b>VIEILLISSEMENT EN CAVE</b>	Mise en bouteille en Mai 2020 Vieillissement en bouteille de 5 ans minimum avant commercialisation
<b>DÉGORGEMENT</b>	Date indiquée sur la contre étiquette
<b>DOSAGE</b>	Extra-Brut : 4 g/L
<b>FORMATS</b>	Bouteille (75cL) / Magnum (150cL)

### Les mots d'Olivier & Alexandre COLLARD :

“ Robe orangée aux reflets saumonés. Nez très plaisant de petits fruits rouges mûrs. En bouche beaucoup d'harmonie dès l'attaque, des arômes intenses de fruits des bois et en finale une tonalité d'agrumes, d'écorces d'orange. Un rosé très complet.”

### CHAMPAGNE COLLARD-PICARD

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

