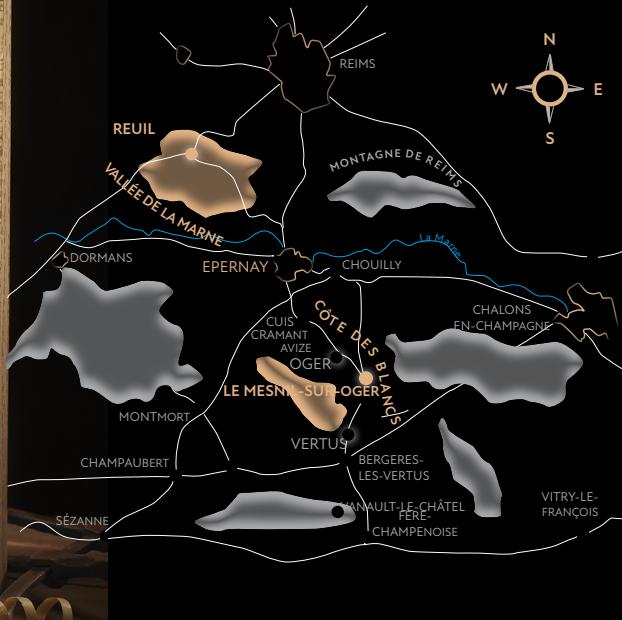


# ARCHIVES

## Millésime 2012



### CÉPAGES

80 % Chardonnay - 20 % Pinot Noir

### CRUS

Le Mesnil sur Oger - Grand Cru (Coeur de terroir, présentant des symptômes de court noué)  
Reuil « Les Oies »

### SOLS

Craie fossilière et Argilo-Calcaire

### MILLÉSIME

2012

### VITICULTURE

Respectueuse du vivant pour l'expression du terroir : amendements organique, travail du sol, enherbement et recyclage des matières premières

### VINIFICATION

Cœurs de cuvée uniquement (début de la première fraction du pressurage)  
Levures indigènes  
Fermentation alcoolique en foudres de chêne (72 hL)  
Fermentation malolactique bloquée  
Élevage des vins en foudres de chêne sur lies fines pendant 30 mois

### VIEILLISSEMENT EN CAVE

Mise en bouteille en avril 2015 : Tiré liège  
Vieillissement en bouteille de 10 ans minimum avant commercialisation

### DÉGORGEMENT

Date indiquée sur la contre étiquette

### DOSAGE

Extra-Brut : 2 g/L

### LE COFFRET

Réalisé par la Tonnellerie de Champagne à partir de fûts de chêne champenois  
Bois issu de forêts Champenoise labellisées PEFC  
100 % naturel, recyclé et recyclable

### PRODUCTION

7148 bouteilles (75cL) / 609 magnums (150cL) / 188 jéroboams (300cL)

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

“ Belle robe or soutenu. Nez délicat aux accents d'amande, de fleurs blanches et fruits jaunes. La bouche est dans le même esprit aromatique à la fois épanoui et complexe avec des arômes pâtissiers très persistants. ”

### 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/>

