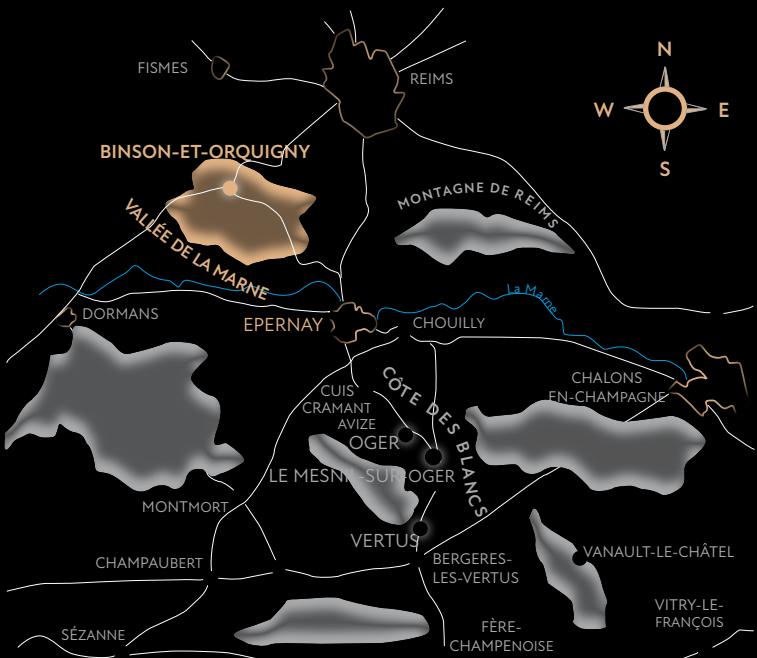


LES LOUVES

Coteaux Champenois

Rouge



| | |
|---------------------|--|
| CÉPAGE | 100% Meunier |
| CRU | Binson-et-Orquigny : «Les Louves» (Parcellaire) |
| SOL | Limoneux, Argilo-sableux |
| MILLÉSIME | 2015 |
| VITICULTURE | Raisins cultivés en culture biologique (Certification CERTIPAQ) |
| VINIFICATION | Macération pelliculaire pendant 14 jours Fermentation alcoolique en levures indigènes Élevage en fûts de chêne de 225L pendant 18 mois Non filtrée Mise en bouteille en janvier 2018 |
| PRODUCTION | 1824 bouteilles |
| SERVICE | À l'ouverture de la bouteille, décanter le vin dans une carafe, servir à température ambiante (12°C - 14°C) |

Les mots d'Olivier & Alexandre COLLARD :

“ L'hommage au Meunier, lien fort de la famille COLLARD.

Nez très fruité sur la cerise. À l'ouverture, il révèle des notes d'épices et de cuir.

La bouche est très juteuse, les tanins sont souples et élégants. La finale est persistante.

Un vin prêt à être consommé.

CHAMPAGNE COLLARD-PICARD

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

