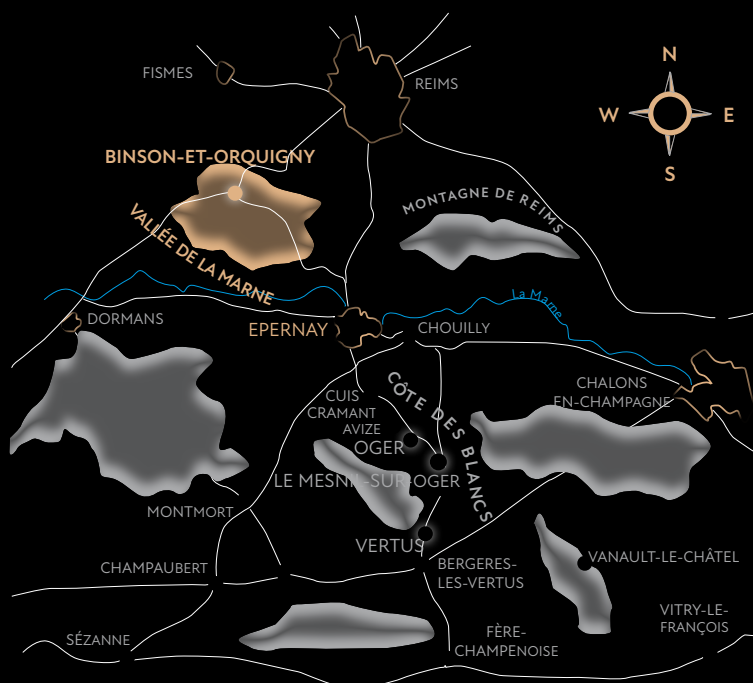


LES LOUVES

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>

