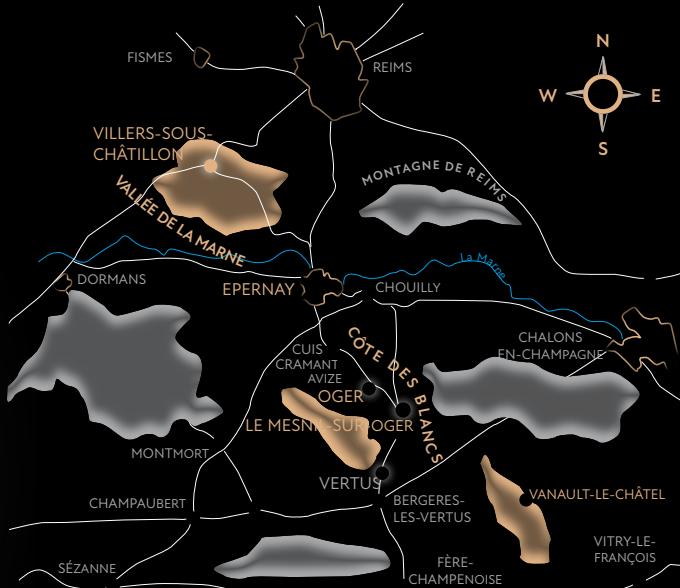


PERPETUELLE

13 années



CÉPAGES

50 % Chardonnay - 25 % Meunier - 25% Pinot Noir

TERROIRS

Côte des blancs et Vitryat : Le Mesnil sur Oger, Oger et Vanault-le-Châtel
Vallée de la Marne - Rive droite

SOLS

Craie fossilière et Argilo-Calcaire

RÉCOLTES

Réserve perpetuelle de 2008 à 2020

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 en foudres de chêne (72 Hl)
Fermentation malolactique bloquée
Élevage des vins en foudres de chêne sur lies fines pendant 15 mois en moyenne

VIEILLISSEMENT
EN CAVE

Mise en bouteille en mars 2021
Vieillissement en bouteille de 4 ans minimum avant commercialisation

DÉGORGEMENT

Date indiquée sur la contre étiquette

DOSAGE

Extra-Brut : 4 g/L

FORMATS

Bouteille (75cL) / Magnum (150cL)

Les mots d'Olivier & Alexandre COLLARD :

“

Belle robe jaune d'or. Nez au registre fruité très pur avec en arrière-plan une dimension pâtissière. La bouche séduit par sa fraîcheur, sa structure plaisante et bien entendu ses arômes intenses, complexes et persistants. Notre cuvée signature.

”

CHAMPAGNE COLLARD-PICARD

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

