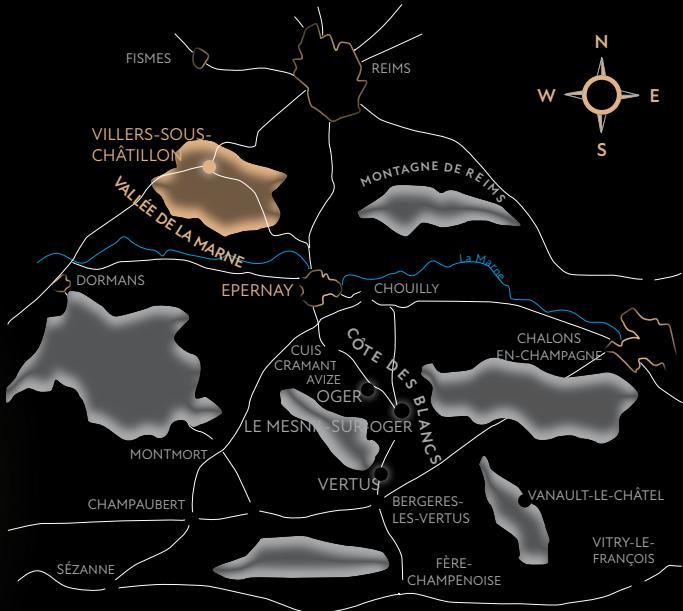


RACINES

100% Meunier



CÉPAGE

100% Meunier (Hommage à René COLLARD, grand-père d'Olivier COLLARD et pionnier dans la culture et la vinification du Meunier)

TERROIR

Vallée de la Marne - Rive droite

SOL

Argilo-Calcaire

RÉCOLTES

50 % de 2013, 2014 et 2015 (vins de réserve)
50 % de 2017

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 12 mois en moyenne

VIEILLISSEMENT EN CAVE

Mise en bouteille en mars 2018
Vieillissement en bouteille de 7 ans minimum avant commercialisation

DÉGORGEMENT

Date indiquée sur la contre étiquette

DOSAGE

Extra-Brut : 3 g/L

FORMATS

Bouteille (75cL) / Magnum (150cL)

Les mots d'Olivier & Alexandre COLLARD :

“

Couleur dorée profonde. Nez agréable de fruits secs. Bouche très dynamique dès l'attaque. Tendu, acidulé et frais. La finale présente une pointe de salinité qui ajoute à sa personnalité. Un 100% Meunier identitaire.

”

CHAMPAGNE COLLARD-PICARD

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

