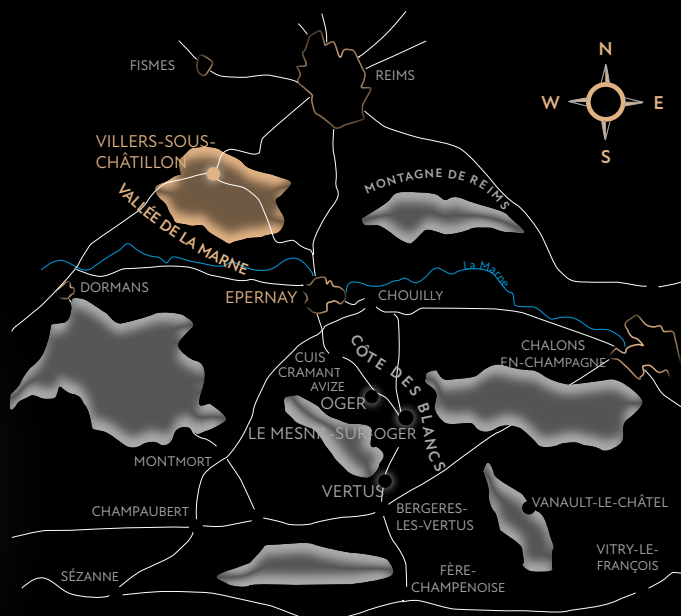


# RACINES

## 100% Meunier



WINE ENTHUSIAST  
92  
100

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE  
91  
100

CLUB OENOLOGIQUE - ESSAI VIELAN  
90  
100

DECANTER WWA  
89  
100  
BRONZE

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>

