



Édition limitée à 500 coffrets signés et numérotés (certificat d'authenticité inclus)

CÉPAGES

80% Chardonnay - 20% Pinot Noir

TERROIRS

Le Mesnil sur Oger - Grand Cru (Coeur de terroir, présentant des symptômes de court noué Reuil « Les Oies »)

SOLS

Craie fossilière et Argilo-Calcaire

MILLÉSIMES

2006 (Bouteille Dorée)

2007 (Bouteille Canon de fusil)

VITICULTURE

Respectueuse du vivant pour l'expression du terroir : amendements organique, travail du sol, enherbement et recyclage des matières premières

VINIFICATION

Cœur de cuvée uniquement (début de la première fraction du pressurage)

Levures indigènes

Fermentation alcoolique en foudres de chêne (72 hL)

Fermentation malolactique bloquée

Élevage des vins en foudres de chêne sur lies fines pendant 9 mois

VIEILLISSEMENT EN CAVE

Millésime 2006 : Mise en bouteille en mai 2007, tiré liège

Millésime 2007 : Mise en bouteille en mai 2008, tiré liège

Vieillissement en bouteille de 18 ans minimum pour le millésime 2006 et de 17 ans minimum pour le millésime 2007 avant commercialisation

DÉGORGEMENT

Date indiquée sur la contre étiquette

DOSAGE

Extra-Brut : 2g/L

LE COFFRET

Le film « Synesthésie » se déclenche à l'ouverture du coffret

Personnalisation de la vidéo possible (sur demande)

Écran rechargeable par le port USB (cable fourni)

Les bouteilles disposent d'un éclairage intégré

Les mots d'Olivier & Alexandre COLLARD :

“ Terroirs et vinification identiques pour ces deux Millésimes d'exception mais des perceptions sensorielles différentes, une vraie expérience de dégustation à vivre pour ressentir la libre expression de la nature... ”

CHAMPAGNE COLLARD-PICARD

15 Avenue de Champagne - 51200 EPERNAY

+33 (0)3 26 52 36 93 - info@collardpicard.com

<https://www.champagnecollardpicard.fr/fr>

