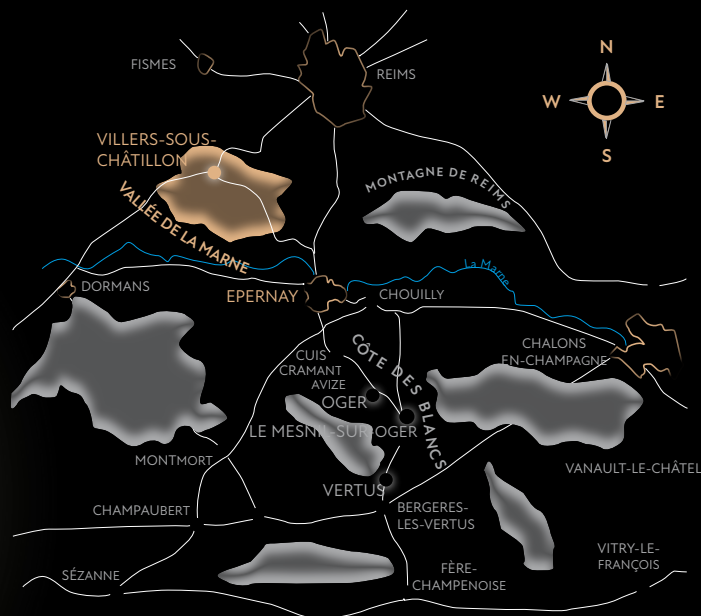


ADN ROSÉ

(Assemblage)



CONCOURS MONDIAL BRUXELLES
OR

WINE ENTHUSIAST
90/100

CLUB OENOLOGIQUE-ESSAI V&L
90/100

DECANTER WWA
90/100

CÉPAGES	92 % Chardonnay et 8 % de vin rouge assemblage Meunier - Pinot Noir
TERROIR	Vallée de la Marne - Rive droite
SOL	Argilo-Calcaire
RÉCOLTES	92 % de 2019 : Vin blanc 8 % de 2017 : Vin rouge
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
VIEILLISSEMENT EN CAVE	Mise en bouteille en Mai 2020 Vieillessement en bouteille de 5 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 :

Roche orangée aux reflets saumonés. Nez très plaisant de petits fruits rouges mûrs. En bouche beaucoup d'harmonie dès l'attaque, des arômes intenses de fruits des bois et en finale une tonalité d'agrumes, d'écorces d'orange. Un rosé très complet.

CHAMPAGNE COLLARD-PICARD

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

