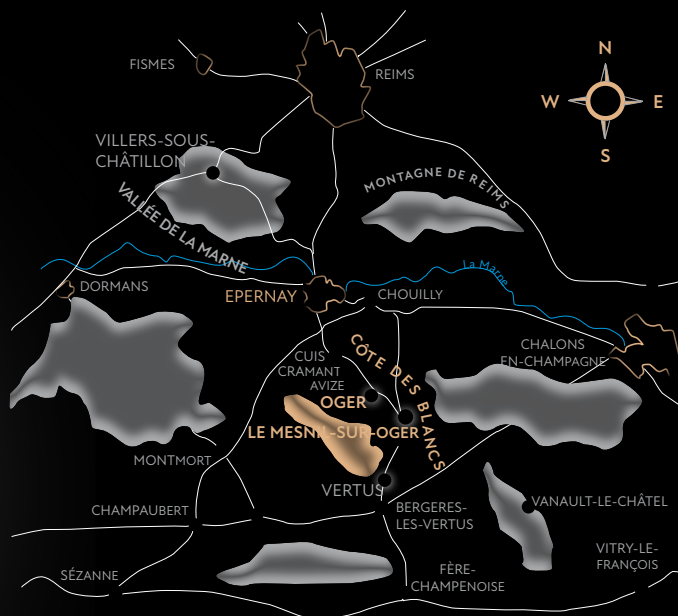


# DOM. PICARD

## Grand Cru

### Blanc de Blancs



JORDI MELENDO  
93  
100

WINE ENTHUSIAST  
93  
100

CLUB OENOLOGIQUE-ESSIAVELAN  
92  
100

DECANTER WWA  
90  
100  
ARGENT

CÉPAGE	100 % Chardonnay (Hommage à Dominique PICARD, père de Caroline COLLARD-PICARD)
CRUS	Le Mesnil sur Oger & Oger : GRAND-CRU
SOL	Craie fossilifère
MILLÉSIME	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 9 mois
VIEILLISSEMENT EN CAVE	Mise en bouteille en mars 2021 Vieillissement 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 :

“

Jolie robe d'un or clair lumineux. Nez complexe, riche, pâtissier, avec quelques notes de fleurs blanches. La bouche est intense, ample, empreinte d'une grande fraîcheur. Une cuvée très tonique qui fait preuve en outre d'une belle harmonie.

”

#### CHAMPAGNE COLLARD-PICARD

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

