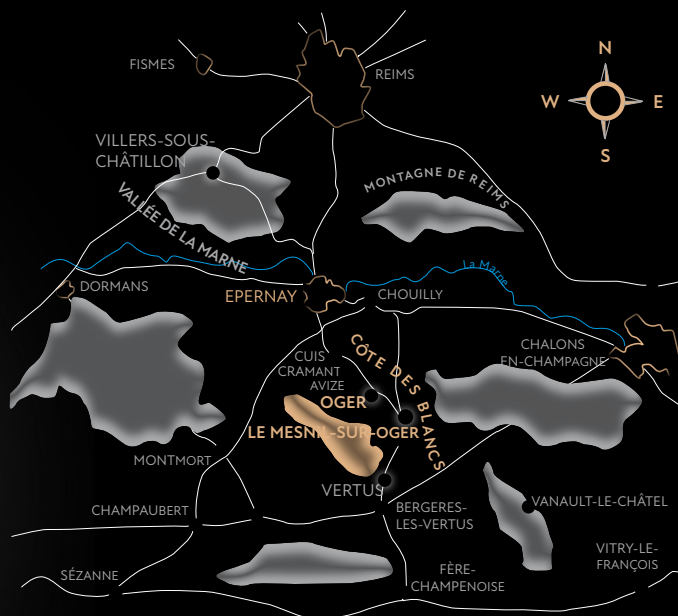


# DOM. PICARD

## Grand Cru

### Blanc de Blancs



<b>CÉPAGE</b>	100 % Chardonnay (Hommage à Dominique PICARD, père de Caroline COLLARD-PICARD)
<b>CRUS</b>	Le Mesnil sur Oger & Oger : GRAND-CRU
<b>SOL</b>	Craie fossilifère
<b>MILLÉSIME</b>	2020
<b>VITICULTURE</b>	Respectueuse du vivant pour l'expression du terroir : amendements organique, travail du sol, enherbement et recyclage des matières premières
<b>VINIFICATION</b>	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
<b>VIEILLISSEMENT EN CAVE</b>	Mise en bouteille en mars 2021 Vieillessement en bouteille de 5 ans minimum avant commercialisation
<b>DÉGORGEMENT</b>	Date indiquée sur la contre étiquette
<b>DOSAGE</b>	Extra-Brut : 4 g/L
<b>FORMATS</b>	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  
<https://www.champagnecollardpicard.fr/fr>

