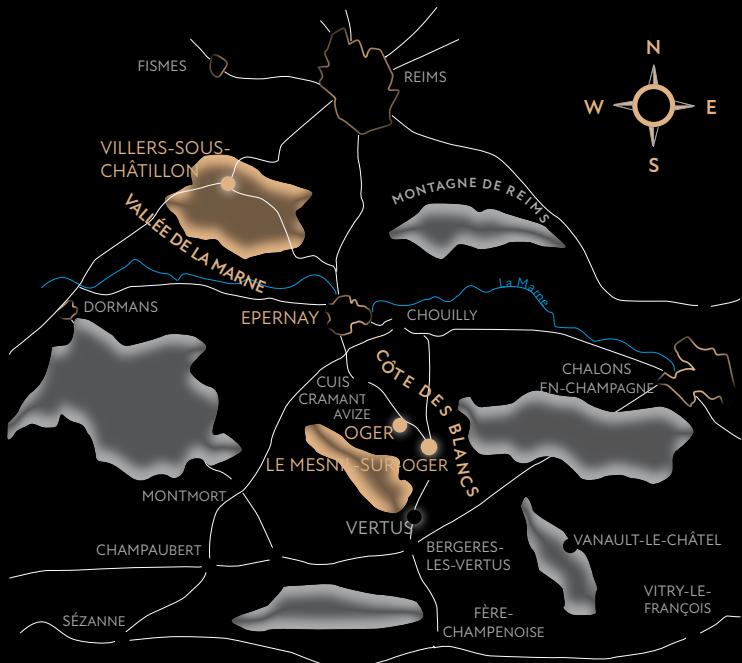


ESSENTIEL

Millésime 2015



CÉPAGES	50 % Chardonnay - 25 % Pinot-Noir - 25 % Meunier
TERROIRS	Côte des Blancs : Le Mesnil sur Oger et Oger - Grand Cru Vallée de la Marne - Rive droite
SOLS	Craie fossilière et Argilo-Calcaire
MILLÉSIME	2015
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	Mise en bouteille en mai 2016 Vieillissement en bouteille de 9 ans minimum avant commercialisation
DÉGORGEMENT	Date indiquée sur la contre étiquette
DOSAGE	Brut nature : 0 g/L
PRODUCTION	6611 bouteilles (75cL) / 480 magnums (150cL)

Les mots d'Olivier & Alexandre COLLARD :

Le millésime 2015 incarne la singularité d'une année solaire. Les saveurs de fruits confits et de pâtisserie se marient harmonieusement à une minéralité délicate. La finale est longue, légèrement saline avec une acidité parfaitement intégrée qui invite à une nouvelle gorgée.

CHAMPAGNE COLLARD-PICARD

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

