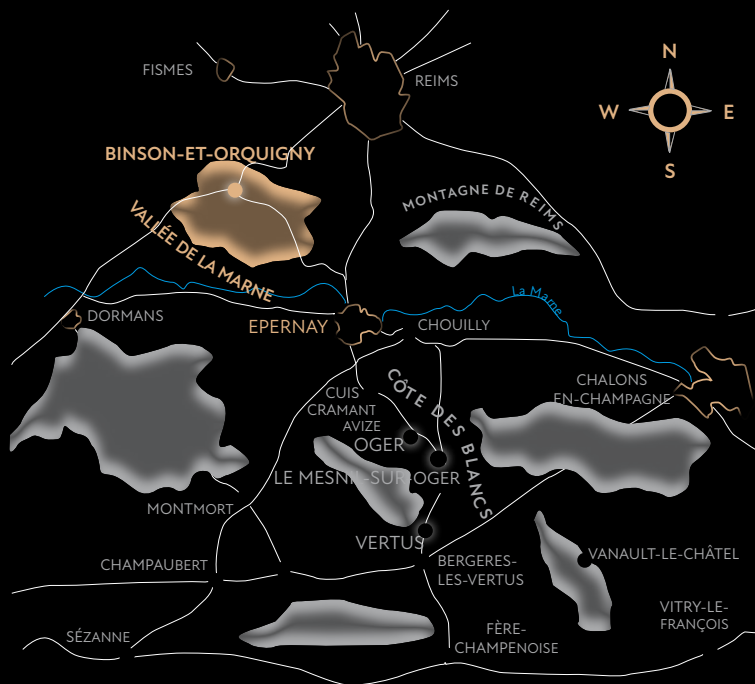


LES LOUVES

Coteaux Champenois
Rouge



CÉPAGE 100% Meunier
CRU Binson-et-Orquigny : «Les Louves»
SOL Limoneux, Argilo-sableux
MILLÉSIME 2015

VITICULTURE Certifiée viticulture Biologique
(Certification CERTIPAQ)



VINIFICATION Macération pelliculaire pendant 14 jours
Fermentation alcoolique en levures indigènes
Élevage en fûts de chêne de 225L pendant 18 mois
Non filtrée
Mise en bouteille en janvier 2018

PRODUCTION 599 bouteilles

SERVICE À l'ouverture de la bouteille, décanter le vin dans une carafe, servir à température ambiante (12°C - 14°C)

Les mots d'Olivier & Alexandre COLLARD :



L'hommage au Meunier, lien fort de la famille COLLARD.
Nez très fruité sur la cerise. A l'ouverture, il révèle des notes d'épices et de cuir.
La bouche est très juteuse, les tanins sont souples et élégants. La finale est persistante.
Un vin prêt à être consommé.



CHAMPAGNE COLLARD-PICARD

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

