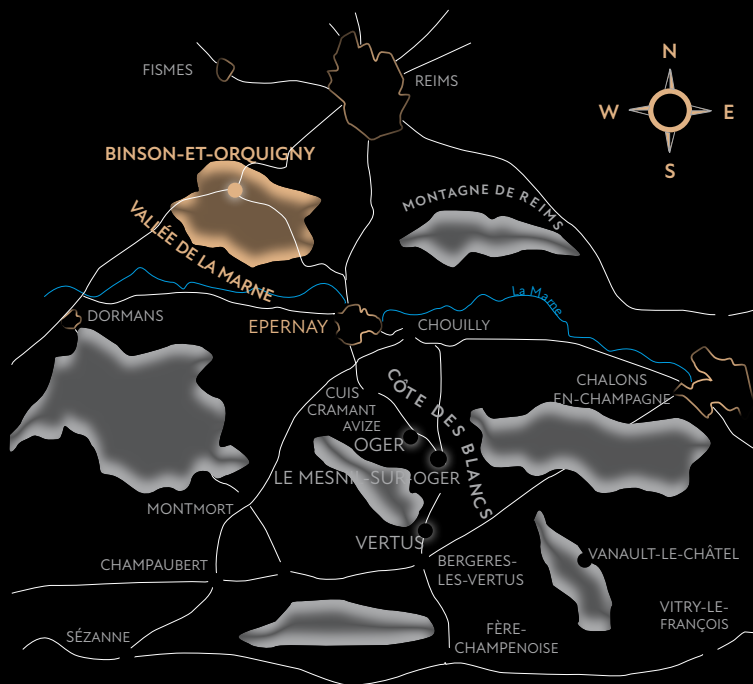


# LES LOUVES

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](mailto:info@collardpicard.com)  
<https://www.champagnecollardpicard.fr/fr>

