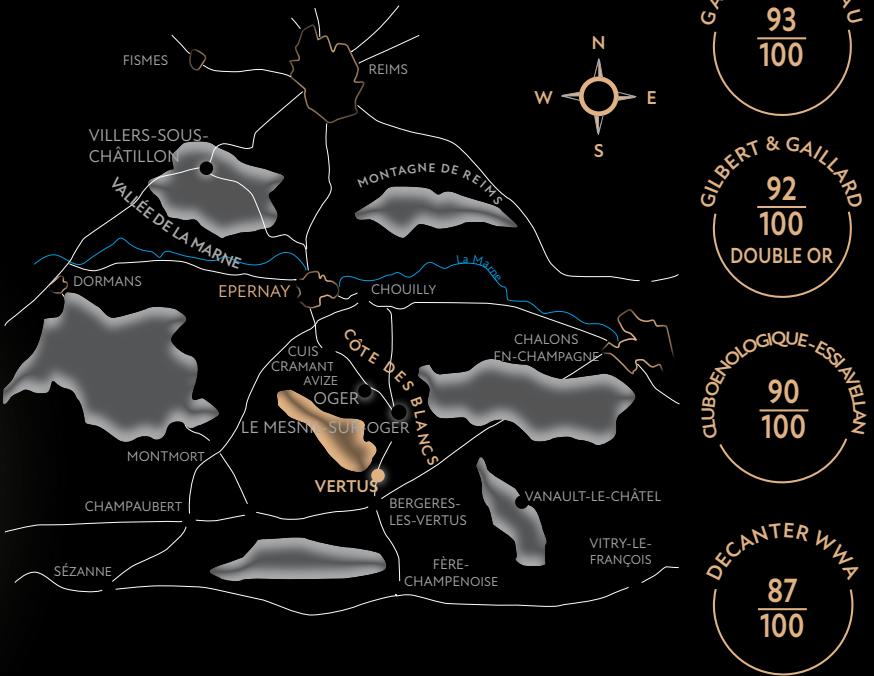


MERVEILLES

1er Cru

Rosé de Saignée



CÉPAGES

80 % Pinot-Noir - 20 % Chardonnay

CRU

Vertus « Les Terrattes » 1er Cru

SOL

Rendzines sur Craie

MILLÉSIME

2017

VITICULTURE

Respectueuse du vivant pour l'expression du terroir : amendements organique, travail du sol, enherbement et recyclage des matières premières

VINIFICATION

Macération pelliculaire pendant 60 heures à 12°C
Levures indigènes
Fermentation alcoolique en foudres de chêne (72 hL)
Fermentation malolactique bloquée
Élevage des vins en foudres de chêne sur lies fines pendant 8 mois

VIEILLISSEMENT
EN CAVE

Mise en bouteille en mars 2018
Vieillissement en bouteille de 8 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 :

“

Robe rouge soutenue. Le nez est d'une grande précision avec des notes de fraises des bois intenses. La bouche est fondue, charnue et développe les mêmes qualités de fruit. Un rosé vineux et élégant qu'on pourra ouvrir à table.

”

CHAMPAGNE COLLARD-PICARD

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

