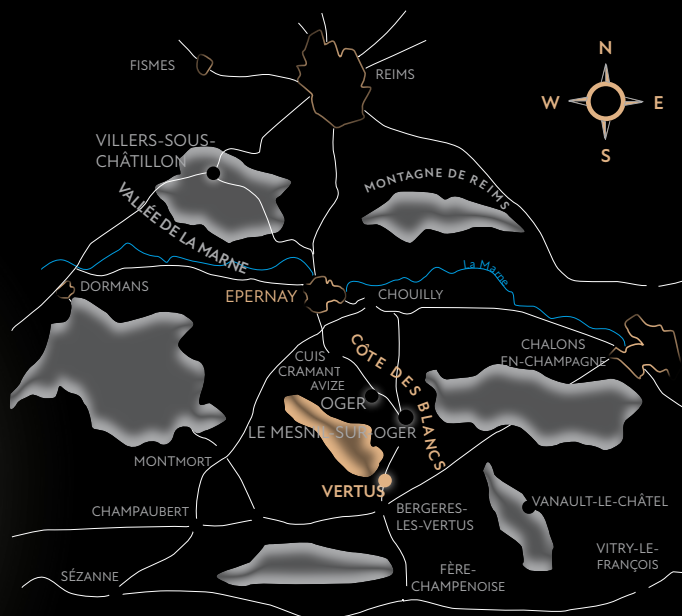


MERVEILLES

1er Cru

Rosé de Saignée



GAULT & MILLAU
93
100

GILBERT & GAILLARD
92
100
DOUBLE OR

CLUB OENOLOGIQUE-ESSAIE VLM
90
100

DECANTER WWA
87
100

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>

