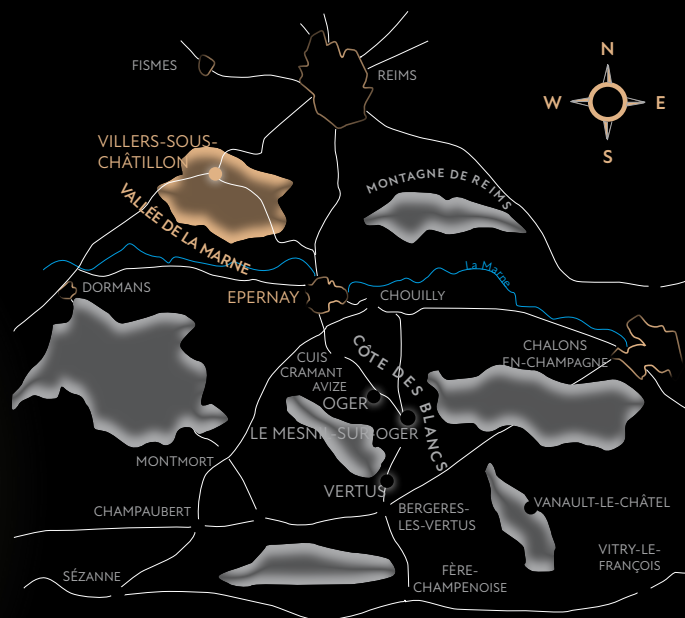


RACINES

100% Meunier



WINE ENTHUSIAST
92/100

JOPRDI MELENDO
92/100

CLUB OENOLOGIQUE-ESSAIE L'AN
92/100

DECANTER WWA
89/100
BRONZE

CÉPAGE	100% Meunier (Hommage à René COLLARD, grand-père d'Olivier COLLARD et pionnier dans la culture et la vinification du Meunier)
CRUS	Villers-sous-Châtillon, Binson-et-Orquigny, Reuil - Vallée de la Marne - Rive droite
SOL	Argilo-Calcaire
RÉCOLTES	50 % de 2013, 2014 et 2015 (vins de réserve) 50 % de 2017
VITICULTURE	Respectueuse du vivant pour l'expression du terroir : amendements organique, travail du sol, enherbement et recyclage des matières premières
VINIFICATION	Levures indigènes Fermentation alcoolique en foudres de chêne (72 hL) Fermentation malolactique bloquée Élevage des vins en foudres de chêne sur lies fines pendant 12 mois en moyenne
VIEILLISSEMENT EN CAVE	Mise en bouteille en mars 2018 Vieillessement en bouteille de 8 ans minimum avant commercialisation
DÉGORGEMENT	Date indiquée sur la contre étiquette
DOSAGE	Extra-Brut : 3 g/L
FORMATS	Bouteille (75cL) / Magnum (150cL)

Les mots d'Olivier & Alexandre COLLARD :

“ Couleur dorée profonde. Nez agréable de fruits secs. Bouche très dynamique dès l'attaque. Tendu, acidulé et frais. La finale présente une pointe de salinité qui ajoute à sa personnalité. Un 100% Meunier identitaire. ”

CHAMPAGNE COLLARD-PICARD

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

