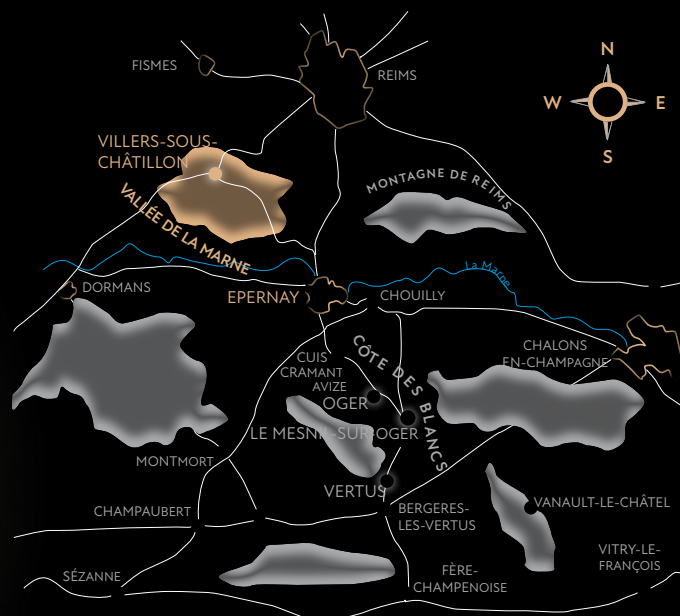


RACINES

100% Meunier



WINE ENTHUSIAST
92/100

JOPRDI MELENDI
92/100

CLUB OENOLOGIQUE-ESSIAI ELAN
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. Tendru, 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>

