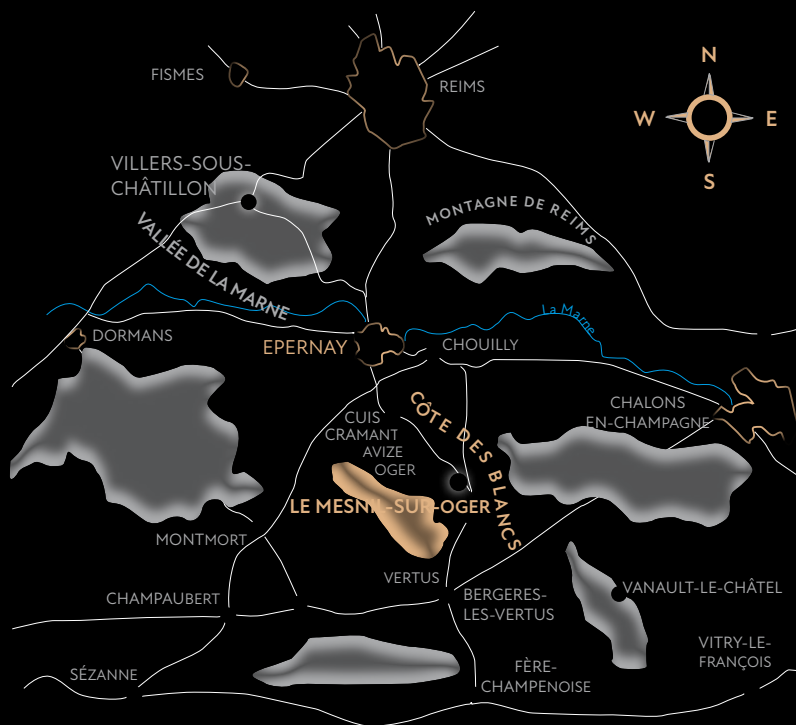


LES MOISSONNIERES

Coteaux Champenois
Blanc



CÉPAGE	100% Chardonnay
CRU	Mesnil-sur-Oger - Grand Cru : «Les Moissonnières»
SOL	Craie fossilifère
MILLÉSIME	2024
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 fûts de chêne (228 L) et amphores (750 L) Fermentation malolactique achevée Élevage des vins en fûts et amphores sur lies fines pendant 16 mois Mise en bouteille en janvier 2026
PRODUCTION	1000 bouteilles

Les mots d'Olivier & Alexandre COLLARD :



Tout premier Coteaux Champenois Blanc du Domaine, à découvrir prochainement...



CHAMPAGNE COLLARD-PICARD

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

