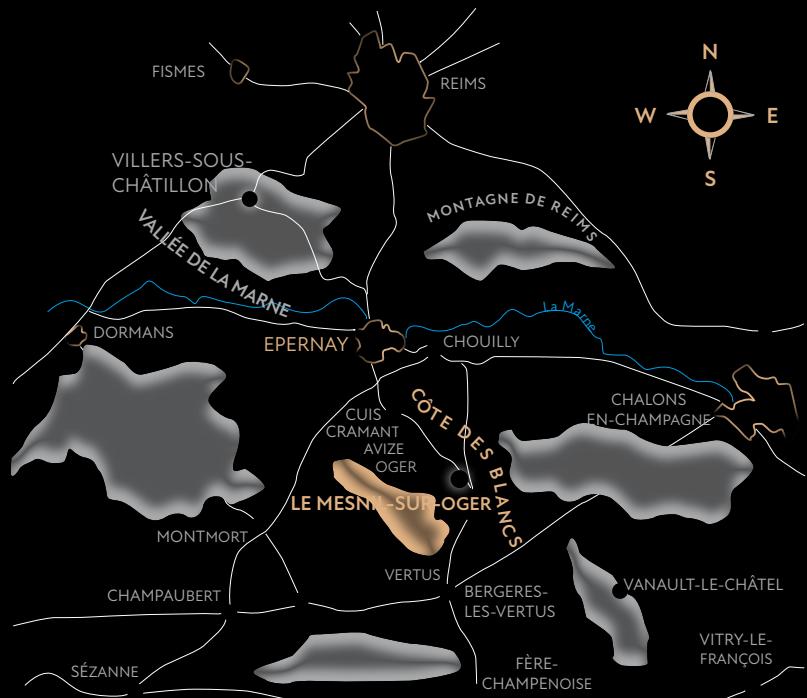


LES MOISSONNIERES

Coteaux Champenois Blanc



CÉPAGE 100% Chardonnay

CRU Mesnil-sur-Oger - Grand Cru : «Les Moissonnères»

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>

