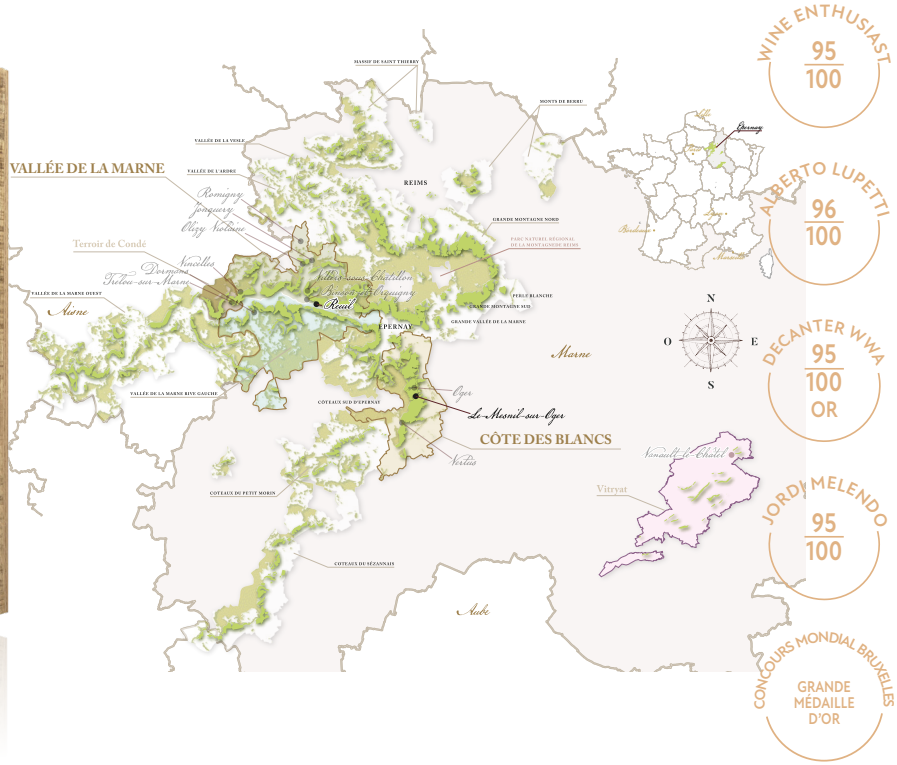


ARCHIVES

Millésime 2012



CÉPAGES	80 % Chardonnay - 20 % Pinot Noir
CRUS	Le Mesnil sur Oger - Grand Cru (Coeur de terroir, présentant des symptômes de court noué) Reuil « Le Village »
SOLS	Craie fossilifère et Argilo-Calcaire
MILLÉSIME	2012
VITICULTURE	Respectueuse du vivant pour l'expression du terroir : amendements organique, travail du sol, enherbement et recyclage des matières premières
VINIFICATION	Cœurs de cuvée uniquement (début de la première fraction du pressurage) Levures indigènes Fermentation alcoolique en foudres de chêne (72 hL) Fermentation malolactique bloquée Élevage des vins en foudres de chêne sur lies fines pendant 30 mois
VIELLISSEMENT EN CAVE	Mise en bouteille en avril 2015 : Tiré liège Viellissement en bouteille de 10 ans minimum avant commercialisation
DÉGORGEMENT	Date indiquée sur la contre étiquette
DOSAGE	Extra-Brut : 2 g/L
LE COFFRET	Réalisé par la Tonnellerie de Champagne à partir de fûts de chêne champenois Bois issu de forêts Champenoise labellisées PEFC 100 % naturel, recyclé et recyclable
PRODUCTION	7148 bouteilles (75cL) / 609 magnums (150cL) / 188 jéroboams (300cL)

Les mots d'Olivier & Alexandre COLLARD :

“ Belle robe or soutenu. Nez délicat aux accents d'amande, de fleurs blanches et fruits jaunes. La bouche est dans le même esprit aromatique à la fois épanoui et complexe avec des arômes pâtisseries très persistants. ”

CHAMPAGNE COLLARD-PICARD

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

