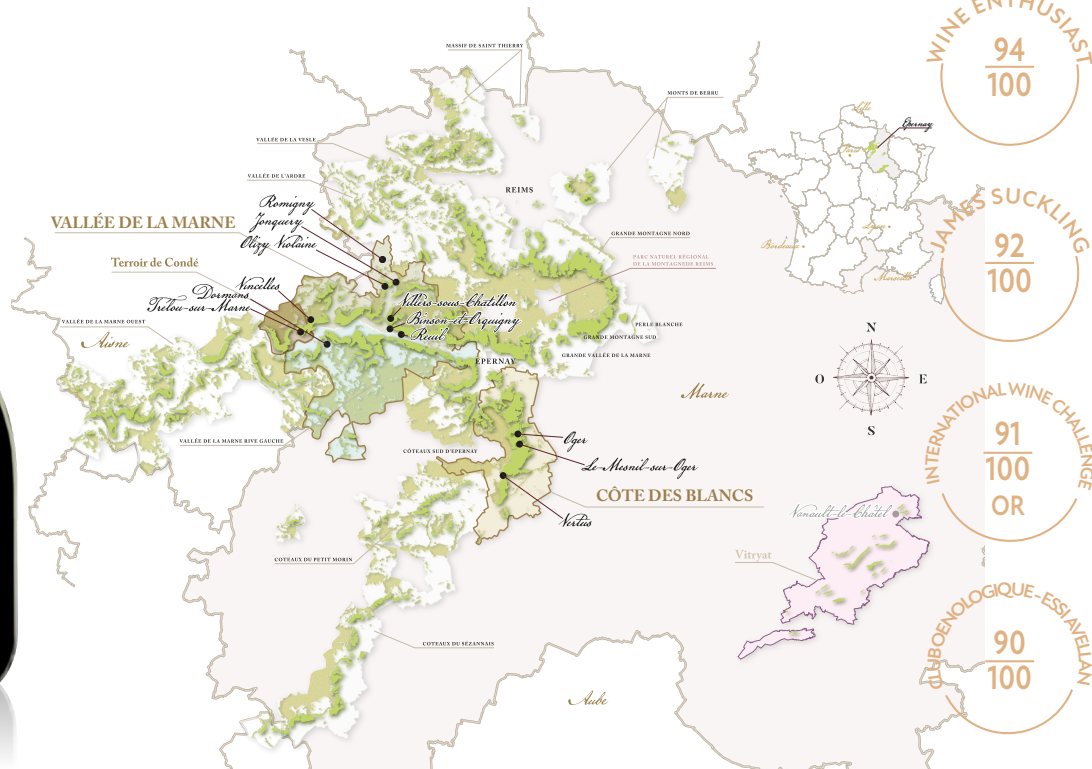


ESSENTIEL

Millésime 2012



| | |
|------------------------|---|
| CÉPAGES | 50 % Chardonnay - 25 % Meunier - 25 % Pinot-Noir |
| TERROIRS | Côte des Blancs : Le Mesnil sur Oger et Oger - Grand Cru Vallée de la Marne - Rive droite |
| 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 | Cœur 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 8 mois |
| VIEILLISSEMENT EN CAVE | Mise en bouteille en avril 2013 Vieillessement en bouteille de 13 ans minimum avant commercialisation |
| DÉGORGEMENT | Date indiquée sur la contre étiquette |
| DOSAGE | Brut nature : 0 g/L |
| PRODUCTION | 6420 bouteilles (75cL) / 240 magnums (150cL) |

Les mots d'Olivier & Alexandre COLLARD :

Roche d'un or soutenu. Nez riche et épanoui mariant notes de fruits mûrs, de biscuit, de pain grillé. La bouche a conservé une relative jeunesse avec des parfums fruités de poire. Finale charnue, persistante et longuement portée par la fraîcheur.

CHAMPAGNE COLLARD-PICARD

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

