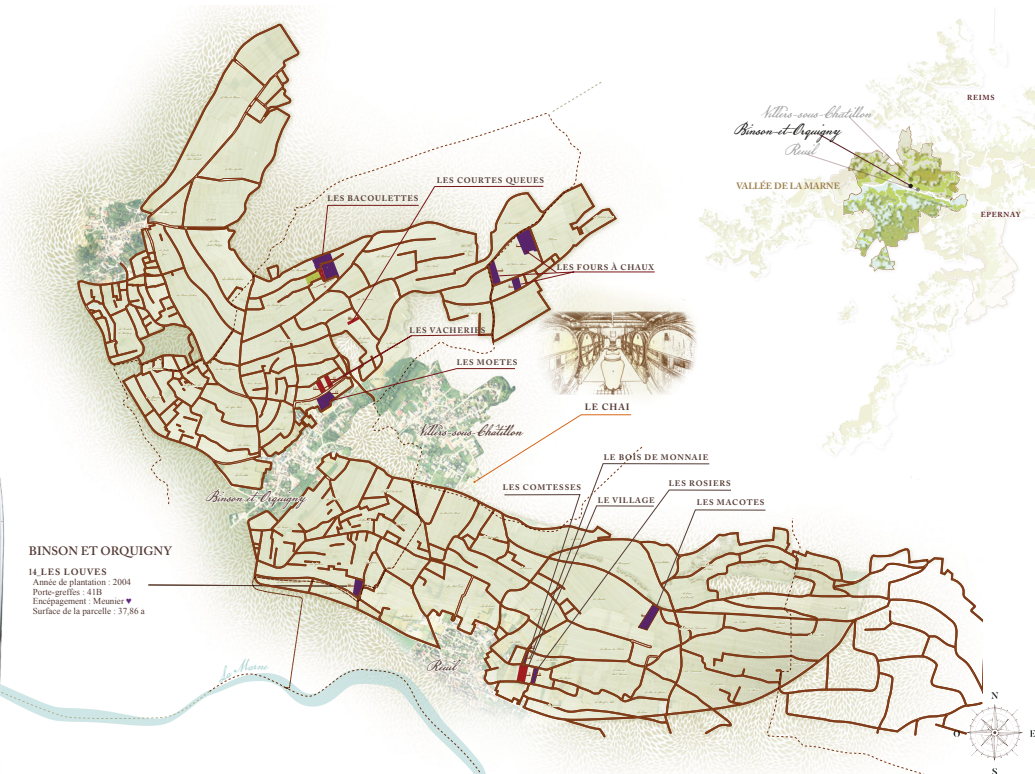


# LES LOUVES

Coteaux Champenois  
Rouge



**CÉPAGE** 100% Meunier  
**CRU** Binson-et-Orquigny : «Les Louves»  
**SOL** Limoneux, Argilo-sableux  
**MILLÉSIME** 2015

**VITICULTURE** Certifiée viticulture Biologique  
(Certification CERTIPAQ)



**VINIFICATION** Macération pelliculaire pendant 14 jours  
Fermentation alcoolique en levures indigènes  
Élevage en fûts de chêne de 225L pendant 18 mois  
Non filtrée  
Mise en bouteille en janvier 2018

**PRODUCTION** 599 bouteilles

**SERVICE** À l'ouverture de la bouteille, décanter le vin dans une carafe, servir à température ambiante (12°C - 14°C)

## Les mots d'Olivier & Alexandre COLLARD :

//

L'hommage au Meunier, lien fort de la famille COLLARD.  
Nez très fruité sur la cerise. A l'ouverture, il révèle des notes d'épices et de cuir.  
La bouche est très juteuse, les tanins sont souples et élégants. La finale est persistante.  
Un vin prêt à être consommé.

//

### CHAMPAGNE COLLARD-PICARD

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

