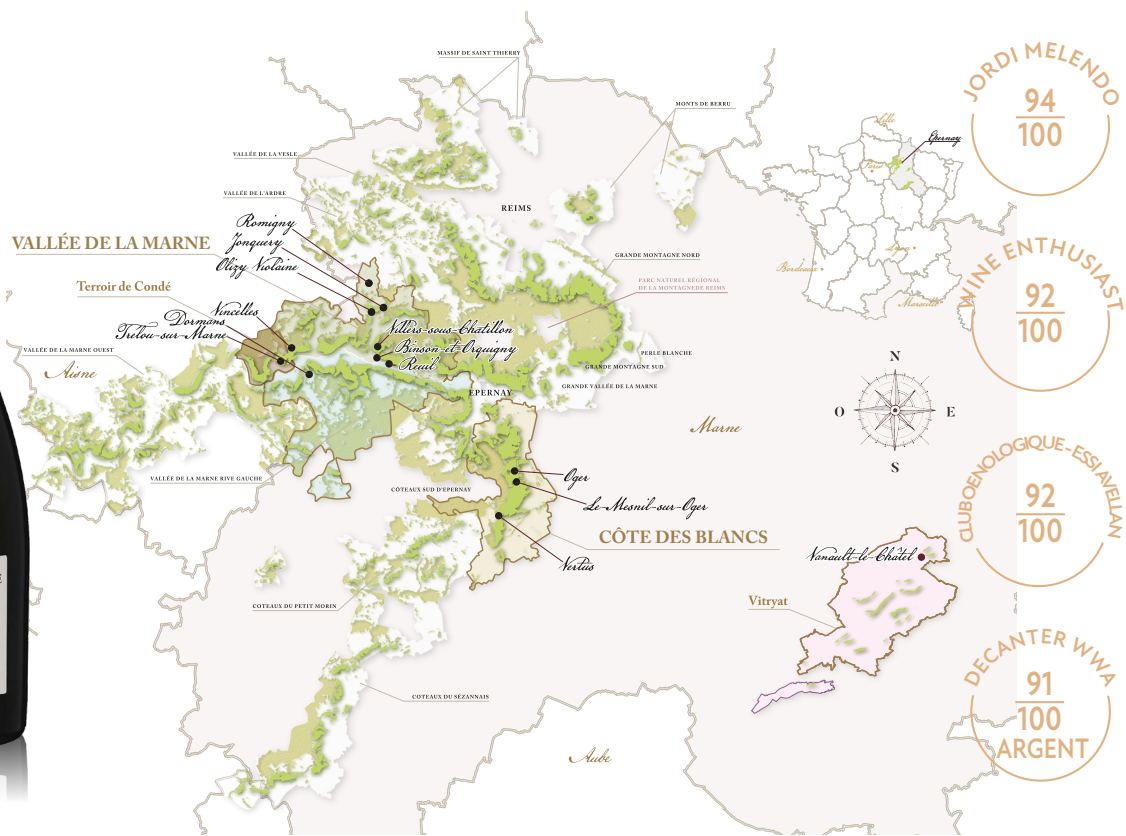


PERPETUELLE

13 années



CÉPAGES	50 % Chardonnay - 25 % Meunier - 25% Pinot Noir
TERROIRS	Côte des blancs et Vitryat : Le Mesnil sur Oger, Oger et Vanault-le-Châtel Vallée de la Marne - Rive droite
SOLS	Craie fossilifère et Argilo-Calcaire
RÉCOLTES	Réserve perpétuelle de 2008 à 2020
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 foudres de chêne (72 HI) Fermentation malolactique bloquée Élevage des vins en foudres de chêne sur lies fines pendant 15 mois en moyenne
VIEILLISSEMENT EN CAVE	Mise en bouteille en mars 2021 Viellissement en bouteille de 5 ans minimum avant commercialisation
DÉGORGEMENT	Date indiquée sur la contre étiquette
DOSAGE	Extra-Brut : 4 g/L
FORMATS	Bouteille (75cL) / Magnum (150cL) / Jéroboam (300cL)

Les mots d'Olivier & Alexandre COLLARD :

“ Belle robe jaune d’or. Nez au registre fruité très pur avec en arrière-plan une dimension pâtissière. La bouche séduit par sa fraîcheur, sa structure plaisante et bien entendu ses arômes intenses, complexes et persistants. Notre cuvée signature. ”

CHAMPAGNE COLLARD-PICARD

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

