

Synesthésie

2006 & 2007



Édition limitée à 500 coffrets signés et numérotés (certificat d'authenticité inclus)

CÉPAGES	80% Chardonnay - 20% Pinot Noir
TERROIRS	Le Mesnil sur Oger - Grand Cru (Coeur de terroir, présentant des symptômes de court noué) Reuil « Les Oies »
SOLS	Craie fossilifère et Argilo-Calcaire
MILLÉSIMES	2006 (Bouteille Dorée) 2007 (Bouteille Canon de fusil)
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 9 mois
VIELLISSEMENT EN CAVE	Millésime 2006 : Mise en bouteille en mai 2007, tiré liège Millésime 2007 : Mise en bouteille en mai 2008, tiré liège Viellissement en bouteille de 18 ans minimum pour le millésime 2006 et de 17 ans minimum pour le millésime 2007 avant commercialisation
DÉGORGEMENT	Date indiquée sur la contre étiquette
DOSAGE	Extra-Brut : 2g/L
LE COFFRET	Le film « Synesthésie » se déclenche à l'ouverture du coffret Personnalisation de la vidéo possible (sur demande) Écran rechargeable par le port USB (cable fourni) Les bouteilles disposent d'un éclairage intégré

Les mots d'Olivier & Alexandre COLLARD :

Terroirs et vinification identiques pour ces deux Millésimes d'exception mais des perceptions sensorielles différentes, une vraie expérience de dégustation à vivre pour ressentir la libre expression de la nature...

CHAMPAGNE COLLARD-PICARD

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

