

# DOM. PICARD

## Grand Cru

### Blanc de Blancs



- OGER GRAND CRU**
- 1. FOND DES NOYERS**  
Année de plantation : 1964  
Porte-greffe : 41B  
Encépagement : Chardonnay ▼  
Surface de la parcelle : 90 a
  - 2. LES HAUT DE ZALIEUX**  
Année de plantations : 1967 - 2021  
Porte-greffe : 41B  
Encépagement : Chardonnay ▼  
Surface de la parcelle : 83,17 a
  - 3. LES HAUTES MOTTES OUEST**  
Année de plantations : 1988 - 2015  
Porte-greffe : 41B  
Encépagement : Chardonnay ▼  
Surface de la parcelle : 44,81 a
  - 4. LES MOISSONNIÈRES**  
Année de plantations : 1981 - 1982  
Porte-greffe : 41B  
Encépagement : Chardonnay ▼  
Surface de la parcelle : 41,58 a
  - 5. LES VOLIBARTS**  
Année de plantation : 2009  
Porte-greffe : 41B  
Encépagement : Chardonnay ▼  
Surface de la parcelle : 15,95 a
  - 6. LES LOUVIERES**  
Année de plantation : 1984  
Porte-greffe : 41B  
Encépagement : Chardonnay ▼  
Surface de la parcelle : 17,35 a
  - 7. LES BACCOSSIERS**  
Année de plantation : 2012  
Porte-greffe : 41B  
Encépagement : Chardonnay ▼  
Surface de la parcelle : 23,41 a
  - 8. LES GAUMES**  
Année de plantation : 2008  
Porte-greffe : 41B  
Encépagement : Chardonnay ▼  
Surface de la parcelle : 20,11 a

- JORDI MELENDO**  
93/100
- WINE ENTHUSIAST**  
93/100
- CLUB OENOLOGIQUE-ESSAIEVAL**  
92/100
- DECANTER WWA ARGENT**  
90/100
- TERRE DE VINS**  
91/100 OR

<b>CÉPAGE</b>	100 % Chardonnay (Hommage à Dominique PICARD, père de Caroline COLLARD-PICARD)
<b>CRUS</b>	Le Mesnil sur Oger & Oger : GRAND-CRU
<b>SOL</b>	Craie fossilifère
<b>MILLÉSIME</b>	2021
<b>VITICULTURE</b>	Respectueuse du vivant pour l'expression du terroir : amendements organique, travail du sol, enherbement et recyclage des matières premières
<b>VINIFICATION</b>	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
<b>VIEILLISSEMENT EN CAVE</b>	Mise en bouteille en Avril 2022 Vieillessement en bouteille de 4 ans minimum avant commercialisation
<b>DÉGORGEMENT</b>	Date indiquée sur la contre étiquette
<b>DOSAGE</b>	Extra-Brut : 4 g/L
<b>FORMATS</b>	Bouteille (75cL) / Magnum (150cL)

### Les mots d'Olivier & Alexandre COLLARD :

“ Jolie robe d'un or clair lumineux. Nez complexe, riche, pâtissier, avec quelques notes de fleurs blanches. La bouche est intense, ample, empreinte d'une grande fraîcheur. Une cuvée très tonique qui fait preuve en outre d'une belle harmonie. ”