

LES MOISSONNIÈRES

Coteaux Champenois
Blanc



CÉPAGE	100% Chardonnay
CRU	Mesnil-sur-Oger - Grand Cru : «Les Moissonnières»
SOL	Craie fossilifère
MILLÉSIME	2024
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 fûts de chêne (228 L) et amphores (750 L) Fermentation malolactique achevée Élevage des vins en fûts et amphores sur lies fines pendant 15 mois Mise en bouteille en janvier 2026
PRODUCTION	1000 bouteilles numérotées

Les mots d'Olivier & Alexandre COLLARD :

“ Vinifié avec précision afin de préserver la pureté du fruit et la tension naturelle du vin, puis élevé pendant 15 mois en fûts de chêne et en amphore, ce vin dévoile un nez élégant aux arômes de fruits blancs et d'agrumes, relevés de subtiles notes florales et légèrement toastées. La bouche, ample et lumineuse, séduit par son équilibre entre fraîcheur, texture et minéralité. La finale, longue et saline, prolonge avec élégance l'expression de cette cuvée confidentielle. ”

CHAMPAGNE COLLARD-PICARD

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

