

# 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

#### LE MESNIL-SUR-OGER GRAND CRU

3. LES HAUTES MOTTES OUEST  
Année de plantation : 1988 - 2015  
Porte-greffe : 41B  
Encépagement : Chardonnay  
Surface de la parcelle : 44,81 a

4. LES MOISSONNIÈRES  
Année de plantation : 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 BACOSSIERS  
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



<b>GRAPE</b>	100 % Chardonnay (Tribute to Dominique PICARD, father of Caroline COLLARD-PICARD)
<b>CRUS</b>	Le Mesnil sur Oger & Oger : GRAND-CRU
<b>SOIL</b>	Fossiliferous Chalk
<b>VINTAGE</b>	2021
<b>VITICULTURE</b>	Respectuous of the living environment : organic amendements, tillage, cover crops and recycling of raw materials
<b>VINIFICATION</b>	Native yeasts Alcoholic fermentation in large oak barrels (72hl) Malolactic fermentation not sought Aged in large oak barrels on fine lees for 9 months
<b>BOTTLE AGEING</b>	Bottled in April 2022 Ageing in bottle for a minimum of 4 years before selling
<b>DISGORGING</b>	Date mentioned on the back label
<b>DOSAGE</b>	Extra-Brut : 4 g/L
<b>FORMATS</b>	Bottle (75cL) / Magnum (150cL)

### Tasting notes from Olivier & Alexandre COLLARD :

“ Lovely bright, light gold. Complex, rich, pastry-style nose with some white flowers notes. The palate is intense, ample and steeped in abundant freshness. A very energetic Champagne that also displays incredible harmony. ”

#### CHAMPAGNE COLLARD-PICARD

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

