



CHAMPAGNE
COLLARD-PICARD
A EPERNAY



ADN Noir Blanc de Noirs Extra Brut

CÉPAGE

Pinot Noir 50%,
Meunier 50%

TERROIR

Le uve provengono dalla riva destra della Vallée de la Marne, su suoli argillo-calcarei ricchi e vitali, tra i comuni di Fismes e Dormans. La viticoltura è praticata con profondo rispetto per l'ambiente: ammendanti organici, tillage manuale, coperture erbacee e riciclo integrale dei materiali, promuovendo una biodiversità.

VINIFICAZIONE

La fermentazione alcolica con lieviti indigeni si svolge in grandi botti di rovere da 72 hl, per mantenere la purezza varietale; la malolattica è bloccata di proposito, preservando un'acidità vibrante e fresca. Segue un affinamento sulle fecce fini in rovere per circa 12 mesi, che conferisce complessità senza dominanza legnosa. Viene utilizzato un assemblaggio di quattro vendemmie diverse, con un minimo del 40% di vini di riserva.

AFFINAMENTO

Almeno sei anni in cantina prima della sboccatura, con dosaggio Extra Brut e data sempre indicata sulla retroetichetta. Questo prolungato riposo sulle fecce e in bottiglia sviluppa cremosità, aromi terziari e un equilibrio teso, fedele al terroir.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Splendido colore oro profondo e luminoso che cattura immediatamente lo sguardo. Al naso, bouquet seducente di frutta matura come ciliegia nera, accenni di biscotto caldo e brioche, con sfumature minerali e tostate. In bocca, attacco fresco e polposo che celebra il carattere delle uve nere, con struttura carnosa, vivace acidità e un finale persistente, dritto e intensamente tostato.