



CHAMPAGNE
COLLARD-PICARD
A EPERNAY

ADN Rosé Extra Brut



CÉPAGE

Chardonnay 92%,
Meunier e Pinot Noir 8%

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: ammendant organici, tillage manuale, coperture erbacee e riciclo integrale dei materiali, promuovendo una biodiversità.

VINIFICAZIONE

Lo Chardonnay viene fermentato con lieviti indigeni 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. Meunier e Pinot Nero vengono vinificati in rosso.

AFFINAMENTO

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

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Tonalità aranciata con riflessi salmone che incantano lo sguardo. Al naso, bouquet piacevole di frutti rossi maturi. In bocca, attacco armonioso con intensi aromi di frutti di bosco, chiusura su note citriche di buccia d'arancia decisamente affascinanti.