



CHAMPAGNE
COLLARD-PICARD
EPERNAY - FRANCE

Archives Millésimé Extra Brut

CÉPAGE

Chardonnay 80%,
Pinot Noir 20%

TERROIR

Lo Chardonnay proviene dai vigneti Grand Cru di Le Mesnil sur Oger e Oger, mentre il Pinot Noir proviene dalla parcella Les Oies a Reuil dalla riva destra della valle della Marna, tra Epernay e Dormans.

VINIFICAZIONE

Assemblato esclusivamente con le Coeur de Cuvée. I mosti vengono vinificati in grandi botti di rovere utilizzando solo lieviti indigeni, e non svolge la fermentazione malolattica. Il vino matura sui lieviti in botti di rovere per circa trenta mesi. Il tiraggio viene eseguito con tappo in sughero e graffa in metallo.

AFFINAMENTO

Almeno dieci anni in cantina prima della sboccatura, la cui data è sempre indicata sulla retro-etichetta. La cassetta in legno che racchiude la bottiglia è realizzata con le doghe delle botti di rovere, utilizzate precedentemente per l'affinamento.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Si presenta con un'attraente tonalità dorata. Al naso risulta delicato con note di mandorla, fiori bianchi e rovere fresco. Al palato mostra una buona corrispondenza aromatica al naso, corposo e complesso, con aromi di pasticceria molto persistenti. Il finale è ricco e persistente.

