



CHAMPAGNE
COLLARD-PICARD
EPERNAY - FRANCE

Dom Picard Blanc De Blancs Extra Brut Grand Cru

CÉPAGE

Chardonnay 100%

TERROIR

Lo Chardonnay proviene dai vigneti di Le Mesnil sur Oger e Oger Grand-Cru.

VINIFICAZIONE

Questo blend è composto esclusivamente dalla Coeur de Cuvée. I mosti vengono decantati a bassa temperatura per 24 ore. Beneficia della vinificazione in grandi botti di rovere con lieviti autoctoni, senza svolgere la fermentazione malolattica, e della maturazione sui lieviti in botti di rovere per una media di nove mesi. Non vengono utilizzati vini di riserva ma i vini di un'unica annata, anche se il millesimo non viene indicato in etichetta.

AFFINAMENTO

Almeno quattro anni in cantina prima della commercializzazione. Il dosaggio del MCR (Concentrato di Succo d'Uva) è adattato al suo sviluppo. La data di sboccatura è sempre stampata sulla retro-etichetta.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Un bel colore oro chiaro e brillante. Al naso è complesso, con ricche note di pasticceria accompagnate da un accenno di frutta secca. Il palato è intenso, ampio e ricco di freschezza. Champagne molto vigoroso che mostra anche una notevole armonia.

