



CHAMPAGNE  
COLLARD-PICARD  
— A EPERNAY —

## Essentiel Millésimé Zero Dosage

### CÉPAGE

Chardonnay 50%,  
Pinot Noir 25%, Meunier 25%

### TERROIR

Lo Chardonnay proviene prevalentemente dai vigneti Grand Cru di Le Mesnil sur Oger e Oger. Il Pinot Nero e il Pinot Meunier sono invece coltivati sulla riva destra della valle della Marna, tra Epernay e Dormans.

### VINIFICAZIONE

Composto esclusivamente dalla Coeur de Cuvée. I mosti vengono decantati a bassa temperatura per 24 ore e successivamente vinificati in grandi botti di rovere con lieviti autoctoni, senza svolgere la fermentazione malolattica. Il vino matura sui lieviti in botti di rovere per una media di nove mesi.

### AFFINAMENTO

Almeno dieci anni in cantina prima della commercializzazione. Nessun dosaggio, ma viene rabboccato con lo stesso vino durante la sboccatura, la cui data è sempre indicata sulla retro-etichetta.

### CARATTERISTICHE SENSORIALI

Si presenta con un colore oro intenso. Al naso è maturo e presenta una varietà di frutti ben maturi, biscotto e pane tostato. Il palato è ancora relativamente giovane e vanta sapori fruttati di pera. Il finale è pieno e persistente, con un ottimo supporto di freschezza e una notevole persistenza.

