



CHAMPAGNE
COLLARD-PICARD
EPERNAY - FRANCE

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.

