



CHAMPAGNE
COLLARD-PICARD
A EPERNAY

Merveilles Rosé de Saignée Extra Brut 1er Cru

CÉPAGE

Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%

TERROIR

Tutte le uve derivano da una singola parcella situata nel 1 er Cru Vertus, da un singolo vigneto denominato Les Terrates.

VINIFICAZIONE

Le uve sono raccolte delicatamente e completamente diraspate. Le due varietà di uve sono riunite in un'unica vasca e sono disposte in strati sovrapposti dove vengono lasciate macerare a freddo. La fermentazione alcolica con lieviti indigeni si svolge in grandi botti di rovere. Non viene svolta la fermentazione malolattica. Il vino viene lasciato maturare sui lieviti per 8 mesi in botti di rovere.

AFFINAMENTO

Affinato in bottiglia in cantina per 7 anni prima di essere messo in commercio. Il dosaggio con il concentrato di succo d'uva (MCR) è adattato all'evoluzione del vino. La data di sboccatura e il dosaggio sono stampati sul retro dell'etichetta. Vengono utilizzate solo le uve di una sola annata, anche se il millesimo non è indicato in etichetta.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Un rosso chiaro brillante, ben eseguito per lo stile Rosé de Saignée, caratterizzato da un perlage delicato e persistente. Al naso si ritrova un bouquet intenso che evoca la Borgogna rossa, con note di lampone, prugna, pain d'épices e sottili note di rovere. Il palato è corposo, con densi sapori di frutta rossa, tannini dell'uva e di rovere integrati in modo impressionante.

