



CHAMPAGNE  
COLLARD-PICARD  
EPERNAY - FRANCE

## Merveilles Saignée Rosé Extra Brut 1er Cru

### CÉPAGE

Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%

### TERROIR

Tutte le uve derivano da una singola parcella situata nel 1<sup>er</sup> 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 5 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.

### CARATTERISTICHE SENSORIALI

Un rosso chiaro brillante, ben eseguito per lo stile Saignée Rosé, 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.



  
CHAMPAGNE  
COLLARD-PICARD  
— A EPERNAY —

**MERVEILLES**  
PREMIER CRU  
**TERROIR**  
PARCELLE  
"LES TERRATES"  
VERTUS  
**VINIFICATION**  
ROSÉ DE SAIGNÉE  
LEVURES INDIGÈNES  
FOUDRE DE CHÊNE  
SANS FERMENTATION  
MALOLACTIQUE  
**DOSAGE**  
EXTRA-BRUT