



CHAMPAGNE  
COLLARD-PICARD  
EPERNAY - FRANCE

## Perpétuelle Extra Brut

### 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 Meunier sono invece coltivati sulla riva destra della valle della Marna, tra Epernay e Dormans.

### VINIFICAZIONE

Principalmente ottenuto da uve Grand Cru e Premier Cru, questo assemblaggio è composto da Coeur de Cuvée e 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 12-15 mesi. Viene utilizzato un assemblaggio di 13 vendemmie diverse, con un minimo del 70% di vini di riserva.

### 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

Champagne di un bel giallo dorato con un delizioso naso di frutta pura, accompagnato da una nota di pasticceria. Il palato è seducentemente fresco, con una piacevole struttura e presenta aromi intensi, complessi e persistenti. Questo Champagne è assolutamente completo.



CHAMPAGNE  
COLLARD-PICARD  
— A EPERNAY —

#### PERPETUELLE

TERROIR  
MULTI-VILLAGES  
CHARDONNAY  
PINOT NOIR  
MEUNIER

VINIFICATION  
LEVURES INDIGÈNES  
FOUDRE DE CHÈNE  
SANS FERMENTATION  
MALOLACTIQUE

DOSAGE  
EXTRA-BRUT