



AOP CHAMPAGNE

Collard-Picard

Sélection



Cépages : Pinot Noir 50%, Pinot Meunier 50%

Sol : Terroir prestigieux de la Côte des Blanc (Le Mesnil sur Oger) ou le Chardonnay est roi. Il y apporte toute sa délicatesse et sa fraîcheur, mêlées à la noblesse et l'authenticité des vignobles de la Vallée de la Marne, qui expriment pour leur part toute la puissance et la complexité des cépages Pinot Noir et Meunier

Vinification: Ce champagne Blanc de Noir est issu uniquement du premier jus de raisin appelée cuvée. La vinification sans fermentation malo-lactique en cuve inox thermo-régulées suivi d'un assemblage avec des vins de réserve élevés en fût de chêne. Vieillesse trois années en cave.

Titre alcoométrique : 12,5% Vol.

Dégustation :

Champagne fruité à l'effervescence raffinée.

Conseil pour la dégustation :

A déguster frais à l'apéritif.