



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 12 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 CHÊNE
SANS FERMENTATION
MALOLACTIQUE

DOSAGE
EXTRA-BRUT