



CHAMPAGNE
COLLARD-PICARD
EPERNAY - FRANCE

Racines Meunier Extra Brut

CÉPAGE

Meunier 100%

TERROIR

Il Meunier è coltivato sulla riva destra della Valle della Marna, tra Epernay e Dormans.

VINIFICAZIONE

I mosti vengono decantati a bassa temperatura per 24 ore. Racines 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 tre vendemmie diverse, con un minimo del 65% di vini di riserva.

AFFINAMENTO

Almeno sei 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

Il vino si presenta di un bel colore dorato nel bicchiere. Al naso presenta frutti intensamente maturi con una nota acidula che ricorda le albicocche, i fichi e le mele cotogne. Il sorso combina opulenza, espressività e freschezza in modo estremamente efficace, incorniciato da una raffinata salinità. Uno Champagne davvero unico.




CHAMPAGNE
COLLARD-PICARD
— A EPERNAY —

RACINES

TERROIR
100% MEUNIER
VALLÉE DE LA MARNE

VINIFICATION
LEVURES INDIGÈNES
FOUDRE DE CHÊNE
SANS FERMENTATION
MALOLACTIQUE

DOSAGE
EXTRA-BRUT