



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 CHÈNE  
SANS FERMENTATION  
MALOLACTIQUE

DOSAGE  
EXTRA-BRUT