



# AOP CHAMPAGNE

Collard-Picard

Dom Picard



Cépages : Chardonnay 100%

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, mêlés 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: Issu uniquement des terroirs classés Grands Crus, elle est composée intégralement à partir de cœurs de cuvée, sa vinification sans fermentation malo-lactique et l'élevage sont réalisés en foudre de chêne. Après plusieurs années de vieillissement dans nos caves, cette cuvée s'adresse aux véritables amateurs de Chardonnay

Titre alcoométrique : 12,5% Vol.

Dégustation :

D'une grande fraîcheur et finesse, cette cuvée est exceptionnelle.

Conseil pour la dégustation :

A déguster frais à l'apéritif ou avec des plats à base de produits de la mer.