



Collard-Picard Archives Extra Brut Champagne AC



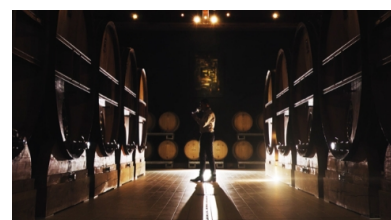
Jahrgang	2012
Flaschengrösse	75cl
Produzent	Collard-Picard, Epernay
Herkunft	Champagne, Frankreich
Traubensorten	Chardonnay, Pinot Noir
Ausbau	Während 30 Monaten in Eichenfässern auf der Feinhefe



Degustationsnotizen

Mittelintensive, goldene Farbe mit kupferfarbenen Reflexen und lebhafter Mousse. In der Nase intensive Aromen von Eiche, gerösteten Nüssen und dunklen Früchten wie Pflaume, Feige und roten Beeren. Am Gaumen reichhaltig und füllig mit einem frischen Rückgrat und erneut eleganten Fruchtaromen, die zu einem langen Abgang führen.

Angaben zum Produzent



Das Maison Collard-Picard wurde 1996 vom Ehepaar Olivier Collard und Caroline Picard gegründet. Das noch junge Haus ist Teil einer langen Weinbaugeschichte, entstammen doch sowohl Olivier als auch Caroline aus traditionsreichen Champagner-Familien. Ihre 16 Hektar Rebberge liegen im Vallée de la Marne sowie an der Côte des Blancs und sind mit Chardonnay, Pinot Noir und Meunier bestockt und ergeben Champagner mit Finesse, Eleganz und Fruchtigkeit.

<https://www.champagnecollardpicard.fr>