



**FISCHER  
WEINE**  
SURSEE | SEIT 1882

75 cl

Schaumwein



# Collard-Picard Blanc de Blancs Gr.Cru Extra Brut Champagne AC



Collard-Picard, Epernay



Champagne, Frankreich



Chardonnay



9 Mt. in Eichenfässern, anschl. 4 Jahre  
Flaschenreifung



12.5 % Vol.

## Degustationsnotiz

Dezentes Gelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase grüner Apfel, Zitronenzeste, Pfirsich und frische Kräuter. Am Gaumen frisch, mineralisch mit angehender Säurestruktur. Erneut Aromen von Apfel und Zitrone, welche elegant durch Nuancen von Ananas und Birne ergänzt werden.



90 von 100 Punkte Falstaff



Vegan

## Angaben zum Produzenten

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, sind mit Chardonnay, Pinot Noir und Meunier bestockt und ergeben Champagner mit Finesse, Eleganz und Fruchtigkeit. Seit 2024 arbeitet auch Sohn Alexandre im Betrieb mit.

[champagnejacquescollardpicard.fr](http://champagnejacquescollardpicard.fr)

