



150 cl

Schaumwein



# Collard-Picard Perpetuelle Extra Brut Champagne AC



Collard-Picard, Epernay



Champagne, Frankreich



Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier



Grundwein reift während 15 Monaten in  
Eichenfässern, anschl. mehrere Jahre  
Flaschenlagerung



12.5 % Vol.

## Degustationsnotiz

In der Nase elegante Noten von frischem Steinobst, Zitrusfrüchten und etwas Brioche. Am Gaumen viel Frische, cremig mit präsenten Fruchtnoten und milder Würze.

 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.

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

