



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



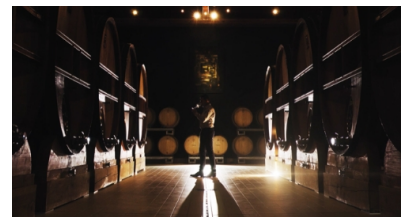
Flaschengrösse	75cl
Produzent	Collard-Picard, Epernay
Herkunft	Champagne, Frankreich
Traubensorten	Chardonnay
Ausbau	9 Mt. in Eichenfässern, anschl. 4 Jahre Flaschenreifung

-  vegan
-  90 Punkte Falstaff

Degustationsnotizen

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.

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>