



Collard-Picard Prestige Extra Brut Champagne AC


CHAMPAGNE
COLLARD-PICARD

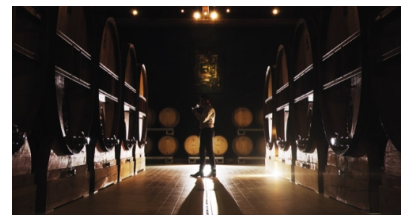
Flaschengrösse	75cl
Produzent	Collard-Picard, Epernay
Herkunft	Champagne, Frankreich
Traubensorten	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Ausbau	Grundwein reift während 15 Monaten in Eichenfässern, anschl. mehrere Jahre Flaschenlagerung

-  Fischers Geheimtipp
-  vegan

Degustationsnotizen

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

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>