



CHAMPAGNE

GRAND CRU

Gaston COLLARD

Situé à Bouzy, le vignoble du Champagne Gaston Collard a été acquis en 1937. Le domaine fut repris en 2012 par la dernière génération : Amandine et Cyril Collard, enfants et neveux des fondateurs de la SCEV.

"LE COTEAUX CHAMPENOIS"

EN UN MOT ?

Fraîcheur

POURQUOI ?

«L'idée est de produire un blanc issu de Chardonnay de la Montagne de

CEPAGE : 100% Chardonnay
issu de deux parcelles «Julienne»
et «Grand Bacot».

ELEVAGE : Vinifié uniquement en fût
(de 4 vins : Chassagne et Chabli-
sien) afin de lier les fruits blancs
acidulés du Chardonnay à la
micro-oxygénation.

PRODUCTION : 200 bouteilles

**UNE REUSSITE EN ACCORD AVEC
LA NATURE, RETRANSCRITE
DANS SES VINS PAR L'EXPRESSION
DE SON TERROIR D'EXCEPTION.**



Elevé par la même famille depuis trois générations, ce champagne de tradition à su faire un choix considérable quant à ses pratiques culturales : la conduite en agriculture biologique et en biodynamie.

Le travail précis de ces producteurs au cœur de la montagne de Reims, s'est vu récompensé par la certification "agriculture biologique" (ECOCERT et DEMETER) le 18 Aout 2016.



Champagne Gaston Collard
3 Rue de Tours sur Marne 51150 Bouzy
Tél. 03 26 57 02 43

E-mail : contact@champagnegastoncollard.com



7