

CHAMPAGNE

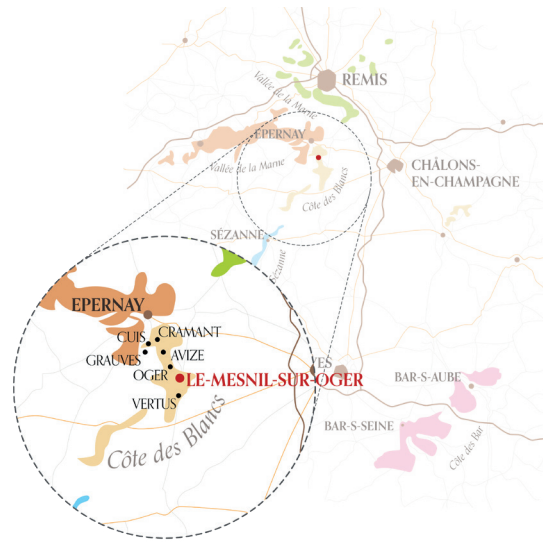
GRAND CRU

LE MESNIL SUR OGER | 16 | 50

Le Mesnil sur Oger Grand Cru, au coeur de la Côte des Blancs met en exergue la minéralité et la finale saline de ses vins.

Couleur
Cépage
Appellation

Blanc
Chardonnay
AOC Champagne



Origine :	Opus # :	Dosage :	Date de dégorgement :
LE MESNIL SUR OGER	16	5,0 g	01/07/2020
Grand Cru 100%			N° DE LOT : CVL-ME2007

TERROIR

Origine des raisins	100% Le Mesnil Sur Oger Grand Cru
Parcelle	Coeur de Terroir (Champ d'Alouette, Volibart, Jeanprunt...)
Age des Vignes	20 ans
Exposition	Sud, Sud-Est
Type de Sols	Craie Affleurante et Silex
Altitude	150 m
Méthode	Viticulture Durable Champenoise (VDC)

VINIFICATION

100% Vendanges Manuelles	
Pressurage	Fractionné (les tailles sont séparées des cuvées et sont éliminées)
Fermentation	En cuve inox
Vins de Réserve	12%
Mise en Bouteille	Juin 2017
Vieillessement	36 mois sur lattes
Degré	12,5 %

SUGGESTION DE SERVICE

Consommation	A boire dans les 2 ans
Température	8 °C
Accords Mets-Vins	Caviar, Homard Breton, Langoustines du Croisic, Turbot à la plancha

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce Champagne aérien aux légers reflets émeraudes se caractérise par un nez droit et précis où le citron vert et la mandarine tutoient la pierre à fusil. Sa bouche fraîche et harmonieuse laisse transparaître la minéralité du silex et de la craie. Sa finale longue et salivante se ponctue sur une agréable salinité.

Il est l'archétype des Grands Chardonnays du Mesnil sur Oger.