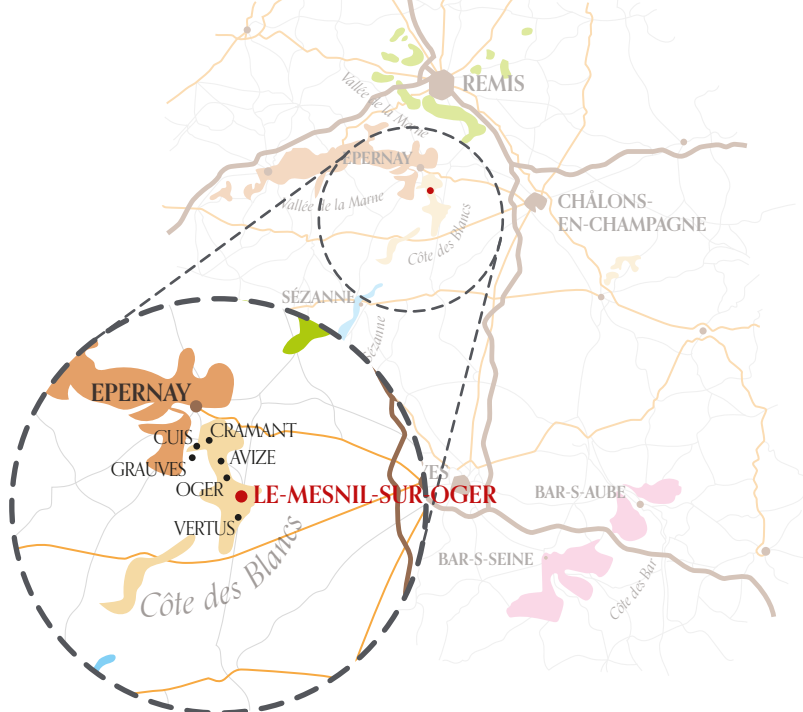


CHAMPAGNE
GRAND CRU
LE MESNIL SUR OGER 15 50
**VALENTIN
LEFLAIVE**
EXTRA BRUT
BLANC DE BLANCS
À OGER - FRANCE

Couleur : **Blanc**
Cépage : **Chardonnay**
Niveau d'AOC : **Champagne**
Degré : **12,5% vol**
Opus : **2015**



Terroir

Origine des raisins : **100% Le Mesnil Sur Oger Grand Cru**
Côte des Blancs
Parcelles : **Coeur de Terroir** (Chandalouette, Voilibart, Jeamprunt...)
Age moyen des vignes : 20 ans
Exposition : Sud Sud -Est
Nature des sols : Craie et Silex
Altitude : 150m
Méthode de lutte : Raisonnée

Vinification

Vendange manuelle : 100 %
Pressurage : Fractionnée (les tailles sont séparées des cuvées et sont éliminées)
Vinification : cuves inox thermorégulées
Réserves : 12 %
Tirage : Avril 2016
Temps de lattes : 3 ans 1/2
Dégorgement : 5 Février 2020
Dosage : 5 gr / litre

Présentation

Date recommandée de consommation : La conservation ne doit pas excéder 2 ans
Température optimale de service : 8°C
Accord mets /vins : Caviar, Homard Breton, langoustines du Croisic, Turbot à la plancha

Notes et commentaires de dégustation :

Ce Champagne aérien aux légers reflets émeraude 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.

