



VALENTIN
LEFLAIVE

CHAMPAGNE

À OGER - FRANCE

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

LE MESNIL-SUR-OGER | 17 | 5.0 GRAND CRU

LES CRUS

LIEU-DIT / CRU	BASE	DOSAGE	DÉGORGEMENT
LE MESNIL-SUR-OGER GRAND CRU	2017	5.0 g	26/09/2023
N° DE LOT : CVL-ME2309			

FAMILLE LEFLAIVE

TERROIR

Origine des raisins	100% Le Mesnil-sur-Oger Grand Cru
Cépage	100% Chardonnay
Age des Vignes	20 ans
Exposition	Sud, Sud-Est
Type de Sols	Craie affleurante et silex
Altitude	150 m
Méthode	Viticulture raisonnée

VINIFICATION

100% Vendanges Manuelles	
Pressurage	Fractionné (les tailles sont séparées et éliminées)
Fermentation	En cuve inox
Vins de Réserve	12%
Tirage	Juin 2018
Vieillessement	50 mois sur lattes
Degré	12,5 %

SUGGESTIONS DE SERVICE

Consommation	A déguster dans les 2 ans
Température	8°C à 10°C
Accords Mets-Vins	Caviar, homard Breton, langoustines du Croisic, turbot à la plancha

NOTES DE DÉGUSTATION

Un nez tout en finesse où les arômes de mandarine et de verveine se complètent harmonieusement. La bouche est vivifiante, pleine d'élégance sur des notes d'agrumes et de fleurs blanches accompagnées subtilement par des touches de noisette fraîche. La finale est longue et minérale.

