



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

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

### VINIFICATION

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

### SUGGESTIONS DE SERVICE

<b>Consommation</b>	A déguster dans les 2 ans
<b>Température</b>	8°C à 10°C
<b>Accords Mets-Vins</b>	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.

