



VALENTIN
LEFLAIVE

CHAMPAGNE

À OGER - FRANCE

Champagne généreux, sur la rondeur avec une forte salinité en finale.

OGER | 20 | 3.0
GRAND CRU

LES CRUS

LIEU-DIT / CRU

OGER
GRAND CRU

BASE

2020

DOSAGE

3.0 g

DÉGORGEMENT

23/10/2023

N° DE LOT : LOGE2310

FAMILLE LEFLAIVE

TERROIR

Origine des raisins	100% Oger Grand Cru Côte des Blancs
Cépage	100% Chardonnay Blanc de Blancs
Age des Vignes	55 ans
Exposition	Sud-Est
Type de Sols	Argilo calcaire et craie
Altitude	130 m
Méthode	Viticulture raisonnée

VINIFICATION

100% Vendanges Manuelles

Pressurage	Fractionné (les tailles sont séparées et éliminées)
Fermentation	En cuve inox et fûts de chêne
Vins de réserve	10%
Tirage	Mars 2021
Viellissement	31 mois sur lattes
Degré	12,5 %

SUGGESTIONS DE SERVICE

Consommation	A déguster dans les 5 ans
Température	8°C à 10°C
Accords Mets-Vins	Homard bleu de Bretagne rôti au beurre blanc citronné accompagné de salicorne et émulsion de citron vert

NOTES DE DÉGUSTATION

Champagne expressif et généreux comme en produit le Cru. Nez ouvert avec des notes de fruits confits, de citron vert et iodé représentatif des sols crayeux d'Oger. Sa bouche, structurée, large et puissante, évoque encore les agrumes. La finale, très saline, ajoute un supplément de longueur à ce vin très charmeur.

