



VALENTIN
LEFLAIVE

CHAMPAGNE

À OGER - FRANCE

Ce Champagne de gastronomie, complexe et puissant offre une expression unique du Chardonnay d'Oger.

LES PEIGNOTTES OGER | 20 | 3.0

LES LIEUX-DITS

LIEU-DIT / CRU	BASE	DOSAGE	DÉGORGEMENT
LES PEIGNOTTES OGER	2020	3.0 g	27/11/2023
FAMILLE LEFLAIVE			N° DE LOT : LPEI2311

TERROIR

Origine des raisins	100% Oger Les Peignottes Grand Cru Côte des Blancs
Cépage	100% Chardonnay Blanc de Blancs
Age des Vignes	55 ans
Exposition	Sud, Sud-Est
Type de Sols	Argilo calcaire
Altitude	230 m
Méthode	Viticulture raisonnée

VINIFICATION

100% Vendanges Manuelles	
Pressurage	Fractionné (les tailles sont séparées et éliminées)
Fermentation	En cuve inox et fûts de chêne
Tirage	Juin 2021
Vieillessement	30 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	Filet de turbot dans sa croute de sel parfumé aux agrumes et sauce au beurre blanc

NOTES DE DÉGUSTATION

Avec ses arômes de fruits confits, son orange sanguine et sa menthe poivrée, il offre une bouche dense et opulente avec des notes de brioche et de vanille. Puissant et structuré, il persiste en bouche et se termine sur des notes salines.

