



VALENTIN
LEFLAIVE

CHAMPAGNE

À OGER - FRANCE

Un Chardonnay volubile, tout en pureté et distinction.

LES BAUDURES OGER | 20 | 4.0

LES LIEUX-DITS

LIEU-DIT / CRU
LES BAUDURES
OGER

BASE
2020

DOSAGE
4.0 g

DÉGORGEMENT
28/10/2024

N° DE LOT : LBDRB2410

FAMILLE LEFLAIVE

TERROIR

Origine des raisins	100% Oger Les Baudures Grand Cru Côte des Blancs
Cépage	100% Chardonnay Blanc de Blancs
Age des Vignes	30 ans
Exposition	Nord-Est
Type de Sols	Argilo calcaire et craie du Campanien
Altitude	200 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	Juillet 2021
Vieillessement	39 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	Saint Jacques mi-cuites sur crème de fèves avec émulsion noisette

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe claire et brillante aux reflets argentés. Le nez s'ouvre sur des notes élégantes de pierre à fusil, de fruits blancs croquants comme la poire et une minéralité crayeuse marquée. En bouche, une grande finesse accompagne une texture ciselée et une fraîcheur éclatante. La finale, longue et précise, prolonge les arômes minéraux avec une superbe élégance.

