



À LE MESNIL SUR OGER

J.L. Vergnon
CHAMPAGNE

Avize 2018

Pour compléter nos mono-village, après le Mesnil (MSNL) et Oger (OG), voici notre représentation du village d'Avize. Cette cuvée issu uniquement des Maladreries révèle la complexité du chardonnay de ce secteur et sa finesse.

Robe : Jaune - reflets or assez profond avec de fines bulles animées.

Nez : Notes d'agrumes confits, salinité naissante révélant l'expression du chardonnay sur sol calcaire.

Bouche : Complexe et intense sur des fruits secs (noisette, parlin) et des notes toastées.



100% Chardonnay



Parcellaire d'Avize
les Maladreries



Vinification en cuve inox
sur lies



+7 ans de vieillissement en cave
avant dégorgement



Extra-Brut : 1g./L



2'500 bouteilles produites



Potentiel de garde:
+ 10 ans



Champagne JL VERGNON

1 Grande Rue - 51190 Le Mesnil sur Oger - T. +33 (0)3 26 57 53 86 - contact@champagne-jl-vergnon.com