



À LE MESNIL SUR OGER

F.L. Vergnon

CHAMPAGNE



CONFIDENCE 2010 BRUT NATURE

Mise à nue, sans artifice, cette cuvée millésimée dévoilera aux amateurs éclairés, en toute Confiance ses plus subtiles secrets.

Robe : Jaune - dorée, assez profonde avec de fines bulles animées.

Nez : Premier nez assez discret et «adolescent» : notes de biscuits au citron, fleurs blanches... Puis plus de caractère : épices, fleurs jaunes et craie.

Bouche : Tranchante, vin droit à texture crémeuse. Arête acide prononcée avec une belle empreinte dynamique et soyeuse, saline et crayeuse. Finale longue.



Grand Cru 100% Chardonnay



Parcelle du Mesnil s/ Oger: Les Hautes Mottes



Vinification et élevage fûts de chêne 300 l. sur lies entières. Mise en bouteille en juillet 2011



6 ans dans nos caves avant dégorgement



Dosage Brut Nature : 0g. / l.



Production : 3912 bouteilles



Potentiel de garde : 10 à 20 ans



Température de service : 9 à 10 °c

