



À LE MESNIL SUR OGER

F.L. Vergnon
CHAMPAGNE



CONVERSATION BRUT

Sa fraîcheur et sa finesse accompagnent volontiers échanges et bavardages, voire à les transformer en longues Conversations.

Robe : Or avec des trains de bulles très actifs et continus.

Nez : Séduisant et classique. Mélange de blé, biscuit, poire... puis des notes minérales et boisées lui confèrent un nez assez complexe.

Bouche : Une attaque vive, ferme et élancée avec une pointe d'acidité. Des notes de pamplemousse et leur légère amertume se mélangent à sa minéralité. Une finale longue et légèrement crayeuse.



Grand Cru 100% Chardonnay



Parcelles issues des terroirs du Mesnil s/ Oger, Oger et Avize.



Assemblage 20% de vin de réserve élevés 3 mois en fûts de chêne et 80% de vin de l'année en cuve inox



3 ans dans nos caves avant dégorgement



Dosage Brut : 5 g. / l.



Production : 30000 bouteilles



Potentiel de garde : jusqu'à 10 ans



Température de service : 9 à 10 °c

