



À LE MESNIL SUR OGER

F.L. Vergnon

CHAMPAGNE



ÉLOQUENCE EXTRA BRUT

D'un caractère vif et expressif, cette cuvée saura vous convaincre et vous séduire par l'Éloquence de sa structure et de ses arômes.

Robe : Dorée avec de légers reflets verts. Fines bulles

Nez : Premier nez aromatique : pamplemousse, amande, biscuit, poire... puis notes minérales, poivrées voire épicées.

Bouche : Acérée, tendue avec belle tonicité. L'acidité donne le rythme : pureté et précision. La finale est longue avec des sensations crayeuses, minérales voire salines, typique de notre terroir.



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 Extra-Brut : 3 g. / l.



Production : 15000 bouteilles



Potentiel de garde : jusqu'à 10 ans



Température de service : 9 à 10 °c

