



À L E M E S N I L S U R O G E R

J.L. Vergnon

C H A M P A G N E



EXPRESION 2010 EXTRA BRUT

Voici l'empreinte marquée d'un millésime conservé plus de six longues années dans nos caves, qui va révéler toute l'Expresion et la maturité de cette cuvée.

Robe : Légèrement dorée avec un fin cordon de mousse en surface.

Nez : Arômes de fruits, de blé et d'épices sur un fond minéral. Puis les notes de biscuit apportent de la profondeur.

Bouche : Fraîche et précise. Acidité et bouche large, pleine. Finale ronde avec les saveurs de biscuit, d'agrumes et fruits cuits. Sensation crémeuse avec une effervescence lisse.



Grand Cru 100% Chardonnay



Parcelles du Mesnil s/ Oger et Avize



Vinification et élevage en cuve inox
Mise en bouteille en juillet 2011



6 ans dans nos caves avant dégorgement



Dosage Extra-Brut : 3 g. / l.



Production : 2500 bouteilles



Potentiel de garde : 10 à 20 ans



Température de service : 9 à 10 °c

