À LE MESNIL SUR OGER

J.L. Vergnon

CHAMPAGNE

Hautes Mottes 2013

Mise à nue, sans artifice, cette cuvée millésimée dévoilera aux amateurs éclairés, en toute confidence 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.

- 100% Chardonnay
- Parcelles du Mesnil sur Oger: les Hautes Mottes
- Vinification en fût de chêne Français de 300 litres, sur lies
- 7 à 8 ans de vieillissement en cave avant dégorgement
- Brut Nature: 0 dosage
- 3'200 bouteilles produites
- Potentiel de garde: + 10 ans

Dernières notes et commentaires de la cuvée Hautes Mottes :
Gault et Millau Champagne 2022 : 18/20
Guide Hachette des Vins 2020: Coup de Coeur
Guide Bettane et Desseauve : 16/20
Wine Spectator : 92/100
James Suckling : 91/100
Robert Parker : 90/100

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