



À LE MESNIL SUR OGER

J.L. Vergnon

CHAMPAGNE

Hautes Mottes 2014

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.



100% Chardonnay



Parcelles du Mesnil sur Oger:
les Hautes Mottes



Vinification en fût de chêne
Français de 300 litres, sur lies



+8 ans de vieillissement en cave
avant dégorgement



Brut Nature: 0 dosage



4'000 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