



À LE MESNIL SUR OGER

*J.L. Vergnon*

CHAMPAGNE

# MSNL 2014

*Cette cuvée se fait l'écho d'une année particulière, éveillant en vous le meilleur de son terroir du Mesnil sur Oger et son année de naissance.*

**Robe :** Dorée aux légers reflets vert.

**Nez :** Premier nez estival : fruits blancs, amandes grillées...  
Puis plus d'expression : citron, pain, pâtisserie accompagnent les notes minérales

**Bouche :** Pointue et élancée. Belle vinosité avec texture lisse et soyeuse. Finale longue et minérale, nette avec une note saline



100% Chardonnay



Parcelles du Mesnil sur Oger:  
les Chétilons et les Mussettes



Vinification et élevage en cuve  
inox.  
Mise en bouteille: Juillet 2015



9 ans de vieillissement en cave  
avant dégorgement



Dosage Extra-Brut : 1 g./L



3'448 bouteilles produites  
et 150 jéroboams



Potentiel de garde:  
+ 10 ans



**Dernières notes et commentaires de la cuvée MSNL:**

Gault et Millau Champagne 2022 : 17,5/20

**Guide Hachette des Vins 2025: 2 étoiles + Coup de Coeur**

Guide Bettane et Desseauve : 17,5/20

Wine Spectator : 92/100

James Suckling : 91/100

Robert Parker : 92/100

Champagne JL VERGNON

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