



À LE MESNIL SUR OGER

J.L. Vergnon

C H A M P A G N E



O.G. 2011 BRUT NATURE

Cuvée parcellaire millésimée, «Chemin de Flavigny», issue du terroir d'Oger. Cette cuvée généreuse vous surprendra par son expression aromatique et gourmande toute en rondeur.

Robe : Jaune citron avec un petit cordon de mousse en surface.

Nez : Arômes pâtisseries et zestes d'orange. Puis plus complexe avec le blé, fruits blancs, pain grillé, café...

Bouche : Fraîche et ronde, vinosité et volume en bouche. Finale avec des parfums de biscuits et d'amandes. Se distingue des autres vins par son côté gourmand et rond.



Grand Cru 100% Chardonnay



Parcelle d'Oger : Chemin de Flavigny



Vinification et élevage en cuve inox
Mise en bouteille en juillet 2012



5 ans dans nos caves avant dégorgement



Dosage Brut Nature : 0 g. / l.



Production : 3121 bouteilles



Potentiel de garde : 10 à 20 ans



Température de service : 9 à 10 °c

