



À LE MESNIL SUR OGER

*J.L. Vergnon*

CHAMPAGNE



O.G. 2015

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

**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, volume en bouche.  
Finale longue avec des parfums de biscuits et d'amandes.  
Se distingue des autres vins par son côté gourmand et rond.



100% Chardonnay



Parcellaire d'Oger:  
Chemin de Flavigny



Vinification en cuve inox.  
Mise en bouteille Juillet 2012



5 ans de vieillissement en cave  
avant dégorgement



Brut Nature: 0 dosage



3'300 bouteilles produites



Potentiel de garde:  
+ 10 ans