



À LE MESNIL SUR OGER

F.L. Vergnon

CHAMPAGNE



RÉSONANCE 2009 EXTRA BRUT

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

Robe : Dorée aux légers reflets verts.

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.



Grand Cru 100% Chardonnay



Parcelles du Mesnil s/ Oger: Les Chetillons et Mussettes



Vinification et élevage en cuve inox
Mise en bouteille en juillet 2010



7 ans dans nos caves avant dégorgement



Dosage Extra-Brut : 3 g. / l.



Production : 3222 bouteilles



Potentiel de garde : 10 à 30 ans



Température de service : 9 à 10 °c

