



À LE MESNIL SUR OGER

F.L. Vergnon

CHAMPAGNE



ROSÉMOTION EXTRA BRUT

Cette cuvée toute en finesse, à la fois vive et croquante, éveillera en vous de nouvelles Émotions.

Robe : Légère, pétales de roses, orangée avec de fines bulles.

Nez : Premier nez pointu et minéral, notes de groseilles et de pomelos. Puis la profondeur aux notes de fraises, safran et biscuits signe de vieillissement en cave.

Bouche : Fraîche et tendrement accompagnée par son effervescence. Tendre avec sapidité, texture délicate et aérienne sans manifestation de vin rouge. Finale longue et acidulée, mélange minéral et crayeux.



Grand Cru
90% Chardonnay - 10% Pinot Noir



Assemblage chardonnay : Mesnil s/ Oger, Oger et Avize
Pinot noir de Mailly Grand Cru



Assemblage de vin de réserve élevés 3 mois en fûts de chêne et de vin de l'année en cuve inox + 10% de vin rouge Mailly Grand Cru.



3 ans dans nos caves avant dégorgement



Dosage Extra-Brut : 3 g. / l.



Production : 2000 bouteilles



Potentiel de garde : environ 5 ans



Température de service : 9 à 10 °c

