



DOMAINE

J. L. Vergnon

Coteaux Champenois

APPELLATION COTEAUX CHAMPENOIS CONTRÔLÉE

Blanc 2022

Près de 45 ans après les derniers coteaux champenois de notre père et grand-père, Jean-Louis, voici une nouvelle version de ce vin blanc. Issue du terroir d'Oger, cette parcelle de chardonnay a été spécialement sélectionnée avant d'être vinifiée en fûts de chêne. À la croisée des terroirs du Mesnil et d'Oger, ses raisins cueillis à bonne maturité nous donnent un équilibre entre l'acidité et le fruit.

Pour l'étiquette de cette édition 2022, nous avons laissé libre court à un artiste rétais, Gautier Sauvage. À travers son inspiration, la superposition des techniques, des couleurs... chacun pourra se projeter dans cette oeuvre pour s'imaginer le travail du vigneron partageant son vin.

Didier et Clément Vergnon

Vendange
Septembre 2022

100% Chardonnay, parcelle du terroir d'Oger
Lieu-dit Le Chemin de Flavigny

Vinification en **fûts de chêne**, 300l.
Sélection de deux pièces après 14 mois pour assemblage.

Mise en bouteille manuelle sans filtration en Mars 2024

Edition limitée à 760 bouteilles et 10 magnums

*À conserver dans un endroit sombre et à température stable.
Un léger dépôt naturel peut être présent, la conserver quelques heures au frais, debout, avant de la servir.*

