



À L E M E S N I L S U R O G E R

J.L. Vergnon

C H A M P A G N E



MSNL 2011 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 2011



7 ans minimum dans nos caves avant dégorgement



Dosage Extra-Brut : 3 g. / l.



Production : 3900bouteilles



Potentiel de garde : 10 à 30 ans



Température de service : 9 à 10 °c