



DOMAINE
J.L. Vergnon

Coteaux Champenois

APPELATION COTEAUX CHAMPENOIS CONTRÔLÉE

Blanc 2023

Pour cette seconde édition et le millésime 2023, nous avons choisi une parcelle bien connue du domaine sur le terroir du Mesnil: Les Hautes Mottes. Trois fûts de 300 litres ont vinifiés et élevés durant 18 mois le chardonnay de ce lieu-dit. Pour l'étiquette de cette cuvée, nous souhaitons mettre en avant les personnes qui, au quotidien font vivre le domaine et ses vins. Une série de six étiquettes représentant les membres de notre équipe durant les vendanges est à découvrir sur nos bouteilles de Coteaux Champenois : Jonathan, Marc, Jean, Rodolphe, Fabien et Clément.

Didier et Clément Vergnon

Vendange
Septembre 2023

100% Chardonnay, parcellaire du terroir du Mesnil-sur-Oger
Lieu-dit Les Hautes Mottes

Vinification en **fûts de chêne**, 300l.
Sélection de trois pièces après 18 mois pour assemblage.

Mise en bouteille manuelle sans filtration
en Mars 2026

Edition limitée à 1100 bouteilles et 10 magnums

