

# Millésime 2010 Champagne



**Terroir** : Mesnil sur Oger- Oger - GRAND CRU

**Cépage** : 100 % Chardonnay - Blanc de Blancs

**Type de sol** : crayeux



**Age moyen des vignes** : 40 ans

**Vendanges** : manuelle

**Pressurage** : pneumatique

**Vinification** : cuves thermo régulées et fermentation malolactique réalisée



**Dosage** : 7 g/litre

**Vieillissement** : Dans nos caves voutées

**Assemblage** : Vendanges 2010, 80% Mesnil-sur-Oger  
20% Oger

**Degré alcoolique** : 12 %



**Flaconnage** : bouteille (750 ml)

**Particularités** : L'année 2010 en champagne est une très bonne année en qualité. Ce millésime possède une grande fraîcheur et sa finale est longue et délicate... Un nez floral. La bouche est vive et minérale, accentuée d'une touche citronnée.



C'est une cuvée idéale à l'apéritif ou accompagnée de fruits de mer.