



DE CHAMPAGNE LA  
**RENAISSANCE**

À OGER GRAND CRU

## L'Expression de Nos Cuvées



## ÉLÉMENT B

---

**Style de la cuvée :** Blanc de Blancs

**Appellation :** AOC Champagne

**Revendication :** Grand Cru

**Terroir :** Côte des Blancs

**Cépage :** 100% Chardonnay du Mesnil sur Oger  
et Oger

**Dosage :** Extra Brut

**Élevage :** Cuve et fût avec malo

**Maturation sur lies / en cave :** 5 ans sur lies

**Formats :** Bouteille

### **Note de dégustation :**

Cuvée signature de la maison, Élément B puise son identité dans un composant minéral rare qui inspire sa structure singulière. Partiellement élevé un an en fût de chêne, il révèle des arômes complexes mêlant fruits mûrs, notes toastées et subtiles touches boisées. La bouche est ample, précise et parfaitement équilibrée, avec une grande distinction.

### **Accord mets & vins :**

Vin de gastronomie, il accompagne admirablement des volailles rôties, des poissons nobles en sauce, des risottos crémeux ou des fromages affinés.