



DE CHAMPAGNE LA
RENAISSANCE

À OGER GRAND CRU

L'Expression de Nos Cuvées



ORIGINE +

Style de la cuvée : Blanc de Blancs

Appellation : AOC Champagne

Terroir : Côte des Blancs

Cépage : 100 % Chardonnay

Dosage : Brut

Élevage : Cuve avec fermentation malolactique

Maturation sur lies / en cave : 5 ans sur lies

Formats : Bouteille - Magnum - Jéroboam

Note de dégustation :

Fruit de nos terroirs historiques 100 % Chardonnay, Origine+ révèle l'essence même de la maison dans une expression pure et authentique. Le nez s'ouvre sur des notes fraîches de fruits blancs et d'agrumes, accompagnées de délicates touches florales. La bouche est droite, élégante, portée par une belle tension minérale et une finale nette, tout en finesse.

Accord mets & vins :

Ce vin s'invite naturellement à l'apéritif et tout au long du repas. Il accompagne avec élégance poissons grillés, fruits de mer, crustacés et fromages à pâte molle, sublimant chaque bouchée par sa fraîcheur et son équilibre.