



DE CHAMPAGNE LA  
**RENAISSANCE**

À OGER GRAND CRU

## L'Expression de Nos Cuvées



## SAUVAGE

---

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

**Appellation :** AOC Champagne

**Revendication :** Grand Cru

**Terroir :** Côte des Blancs

**Cépage :** 100% Chardonnay d'Avize et Oger

**Dosage :** Extra Brut

**Élevage :** Cuve et fût avec malo

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

**Formats :** Bouteille

### **Note de dégustation :**

Sans dosage, Sauvage exprime avec intensité la puissance aromatique et la pureté de nos Chardonnays Grand Cru de la Côte des Blancs. Le nez est vif, dominé par des notes d'agrumes et de citron confit. La bouche est tendue, droite et minérale, offrant une sensation de grande précision.

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

Parfait avec des huîtres, fruits de mer, sashimis ou poissons crus. Il accompagnera également une cuisine iodée ou végétale aux saveurs franches.