



DE CHAMPAGNE LA
RENAISSANCE
À OGER GRAND CRU

L'Expression de Nos Cuvées

VINOTHEQUE

Style de la cuvée : Blanc de Blancs

Appellation : AOC Champagne

Revendication : Grand Cru

Terroir : Côte des Blancs

Cépage : 100% Chardonnay

Dosage : Extra Brut

Élevage : Cuve et fût avec malo

Maturation sur lies / en cave : 5 ans

Formats : Bouteille, Jéroboam



Vinothèque :

Issue d'une sélection rigoureuse de vins de vieilles années conservés longuement sur lattes, la cuvée Vinothèque exprime toute la profondeur du terroir à travers un dégorgement tardif (RD). Produite en très petites séries, elle se révèle comme une cuvée de patience et de transmission, façonnée par le temps plus que par l'instant. Chaque édition évolue au fil des millésimes, offrant chaque année la découverte de nouvelles pépites rares et singulières, témoins d'un savoir-faire et d'une mémoire champenoise vivante.