



DE CHAMPAGNE LA
RENAISSANCE
À OGER GRAND CRU

Les Millésimes

Élaboré uniquement lors des années d'exception,
chaque Millésime est unique.



Millésime 2012

Style de la cuvée : Blanc de Blancs

Appellation : AOC Champagne

Revendication : Grand Cru

Terroir : Côte des Blancs

Cépage : 100% Chardonnay d'Oger

Dosage : Extra Brut

Élevage : Cuve et fût avec malo

Maturation sur lies / en cave : 5 ans

Formats : Bouteille



Note de dégustation

Le millésime 2012 se distingue par son équilibre remarquable entre maturité et fraîcheur. L'expression aromatique dévoile des notes de fruits mûrs, d'agrumes, puis évolue vers des nuances plus complexes de brioche et de fruits secs avec le temps. La bouche est ample et précise, portée par une belle tension et une finale longue, élégante et minérale, révélant tout le potentiel d'un grand millésime de la Côte des Blancs.

Accord mets & vins

Ce millésime 2012 s'accorde parfaitement avec une cuisine fine et équilibrée : poissons nobles grillés ou en sauce légère, crustacés, volaille rôtie ou fromages à pâte pressée peu affinés. Il peut également être apprécié seul, pour mettre en valeur la profondeur du vin.