

Champagne Anamnèse



Cépage

Chardonnay



Terroir

Grand Crus :
Le Mesnil-sur-Oger, Oger
& Avize



Millésimes

Réserve perpétuelle de
2010 et chaque millésime
depuis 2014



Vinification

Fermentation à basse
température,
fermentation malo-
lactique partielle en
fonction des millésimes



Vieillessement

6 ans de vieillissement
sur latte et de patience



Dosage

Extra-Brut 4,5g/L



Dégustation

Vin gourmand, complexe,
brioché & minéral.



Définition

Anamnèse : Retour à la
mémoire du passé vécu et
oublié (s'oppose à
amnésie).