

Champagne Cœur de Mesnil



Cépage

Chardonnay



Terroir

Le Mesnil-sur-Oger,
vieilles vignes du lieu dit
«les Hautes Mottes»



Millésimes

2009
2010



Vinification

Fermentation à basse
température



Vieillessement

10 ans de vieillissement
sur lattes minimum



Dosage

Extra-Brut 4,5g/L



Dégustation

Vin gourmand, complexe,
brioché & minéral.



Reconnaissance

Bettane et Desseuve
16/20