

Champagne Authentique



Cépage

Chardonnay



Terroir

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



Millésimes

2004
2005



Vinification

Fermentation à basse
température



Passage en fût

Élevé en fût de chêne
durant 7 mois.



Viellissement

10 ans de vieillissement
sur lattes minimum



Dosage

Extra brut
en fonction du millésime



Dégustation

Vin gourmand, complexe,
brioché & minéral.
Parfait pour accompagner
un repas.