



À LE MESNIL SUR OGER

J.L. Vergnon

CHAMPAGNE



Conversation

Sa fraîcheur et sa finesse accompagnent volontiers échanges et bavardages, voire à les transformer en longues Conversations.

Robe : Or avec des trains de bulles très actifs et continus.

Nez : Séduisant et classique. Mélange de blé, biscuit, poire... puis des notes minérales et boisées lui confèrent un nez assez complexe.

Bouche : Une attaque vive, ferme et élancée avec une pointe d'acidité. Des notes de pamplemousse et leur légère amertume se mélangent à sa minéralité. Une finale longue et légèrement crayeuse.



100% Chardonnay



Parcelles du Mesnil sur Oger, Oger et Avize.



Assemblage 20% de vin de réserve élevés 3 mois en fûts de chêne et 80% de vin de l'année en cuve inox



3 ans minimum de vieillissement en cave avant dégorgement



Dosage Brut: 5 g./L



25'000 bouteilles produites



Potentiel de garde: jusqu'à 10 ans

Dernières notes et commentaires de la cuvée Conversation :

Gault et Millau Champagne 2022 : 16,5/20

Guide Hachette des Vins 2020: Coup de Coeur

Guide Bettane et Desseuve : 16/20

Vinous : 93/100

James Suckling : 93/100

Robert Parker : 90/100

Champagne JL VERGNON

1 Grande Rue - 51190 Le Mesnil sur Oger - T. +33 (0)3 26 57 53 86 - contact@champagne-jl-vergnon.com