



À LE MESNIL SUR OGER

J.L. Vergnon

CHAMPAGNE



MURMURE BRUT NATURE

Sans dosage, sans artifice, ce vin nous Murmure toute sa droiture et son naturel.

Robe : Jaune pâle avec des trains de bulles actifs et sa mousse légère.

Nez : Premier nez pointu et citronné. Minéral avec des notes d'herbes fraîches. Ensuite une fraîcheur plus mentholée apparaît avec des pointes de citrus.

Bouche : Une attaque tranchante et tendue avant de libérer sa fraîcheur et sa légèreté. Ensuite une empreinte ferme et minérale, signe de droiture, jeunesse et fermeté.



Premier Cru 100% Chardonnay



Parcelles issues des terroirs de Vertus et Villeneuve



Vinification en cuve inox.



2 ans dans nos caves avant dégorgement



Dosage Brut Nature : 0 g. / l.



Production : 7000 bouteilles



Potentiel de garde : jusqu'à 10 ans



Température de service : 9 à 10 °c

