À LE MESNIL SUR OGER

J.L. Vergnon

CHAMPAGNE

Eloquence

D'un caractère vif et expressif, cette cuvée saura vous convaincre et vous séduire par l'Éloquence de sa structure et de ses arômes.

Robe : Dorée avec de légers reflets verts. Fines bulles.

Nez : Premier nez aromatique : pamplemousse, amande, biscuit, poire... puis notes minérales, poivrées voir épicées.

Bouche : Acérée , tendue avec belle tonicité. L'acidité donne le rythme : pureté et précision. La finale est longue avec des sensations crayeuses, minérales voir salines, typique de notre terroir.

- 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 Extra-Brut: 3 g./L
- 15'000 bouteilles produites
- Potentiel de garde: jusqu'à 10 ans

Dernières notes et commentaires de la cuvée Eloquence :
Gault et Millau Champagne 2022 : 16/20
Guide Bettane et Desseauve : 16,5/20
Vinous : 94/100
Decanter: 94/100
James Suckling : 92/100
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