



À LE MESNIL SUR OGER

J.L. Vergnon

CHAMPAGNE

Rosémotion

Cette cuvée toute en finesse, à la fois vive et croquante, éveillera en vous de nouvelles émotions

Robe : Légère, pétales de roses, orangée avec de fines bulles.

Nez : Premier nez pointu et minéral, notes de groseilles et de pomelos. Puis de la profondeur aux notes de fraises, safran et biscuit signe de vieillissement en cave.

Bouche : Fraîche et tendrement accompagnée par son effervescence. Tendre avec sapidité, texture délicate et aérienne sans manifestation de vin rouge. Finale longue et acidulée.



92% Chardonnay
8% Pinot Noir



Chardonnay du Mesnil sur Oger, Oger et Avize. Pinot Noir de Mailly.



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



3 ans minimum de vieillissement en cave avant dégorgement



Dosage Extra-Brut: 3 g./L



2'000 bouteilles produites



Potentiel de garde: jusqu'à 5 ans

Dernières notes et commentaires de la cuvée Eloquence :

Gault et Millau Champagne 2022 : 16/20

Guide Bettane et Desseauve : 16/20

Vinous : 93/100

Decanter: 93/100

Wine Spectator : 90/100

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