

DA



Vin issu de parcelles de vieilles vignes
(40 ans d'âge en moyenne)
Orientées plein sud à mi-coteaux en plein cœur
du Mesnil sur Oger
Sous-Sol 100 % craie.
Composition de l'assemblage :
100 % Chardonnay Grand Cru
Millésime : 2007
Tirage : 2008
Dégorgement : 2020
Dosage en sucre : 7.5 g/L
Fermentation thermo régulée à 17°
Vin sans fermentation Malo lactique

Descriptif :

Robe or jaune doré avec une mousse de bulles fines abondantes et persistantes.

Le nez présente une belle maturité intense avec des arômes de pamplemousse avec des notes de brioche.

On a une belle attaque en bouche où l'on retrouve des parfums d'agrumes renforcé par la minéralité propre au terroir du Mesnil sur Oger. La fin de bouche est persistante avec une fraîcheur soutenue, sur la tension avec de belles caudalies.

Champagne DEWITTE-ANOT 18 Rue des Lombards
51190 LE MESNIL SUR OGER 06 71 21 25 77

champagnedewitte.anot@gmail.com