

CHAMPAGNE



BLIARD-MORISSET

LE MESNIL SUR OGER



Champagne Brut Nature Grand Cru - Blanc de blancs

L'absence de dosage dessine à ce champagne un caractère franc et tonique. Ce vin exulte des arômes puissants de citron jaune et de minéralité à l'image de notre prestigieux terroir du Mesnil-sur-Oger

À l'oeil : or pâle, effervescence fine et continue

Au nez : expressif sur le citron suivi d'une touche florale

En bouche : vivacité citronnée et longueur en bouche

Accord mets et vins : un gravlax de saumon

Type de sol : calcaire

Âge moyen des vignes : 41 ans

Vignoble : culture raisonnée

Vin de réserve : 50%

Viellissement : minimum 2 ans sur lies

Dégorgement à la glace : 3 mois minimum avant commercialisation liqueur préparée par nos soins

Flaconnage : bouteille (75 cl)

Dosage

brut : ogr/L

Cépage

100% Chardonnay

Cru

Le Mesnil-sur-Oger



2 rue du grand Mont, 51190 Le Mesnil-sur-Oger FRANCE

tel. +33(0)3 26 57 53 42 | contact@champagne-bliard-moriset.com

www.champagne-bliard-moriset.fr