

CHAMPAGNE



BLIARD-MORISSET

LE MESNIL SUR OGER



**Champagne Brut "Cuvet Éphémère 5g"
Grand Cru - Blanc de blancs**

Cette cuvée est issue de cinq parcelles emblématiques. Ce champagne révèle toute la richesse de son terroir et son savoir-faire unique.

Élaboré avec soin, il peut être conservé pour apprécier l'évolution de ses qualités et son caractère exceptionnel.

Type de sol : calcaire

Âge moyen des vignes : 43 ans

Vignoble : certification HVE

Vieillessement : 5 années sur lies

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

Flaconnage : bouteille (75 cl)

Dosage
og/L

Cépage
Chardonnay

Cru
Parcellaire Le Mesnil sur Oger (Louvrières, Carelles, Hautes-Mottes, Auges, et Chétilons)



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