



## Grand Cru Hommage au Chardonnay 2015



### *Gourmand et Distingué*

Extra-Brut millésime 2015 : 100 % Chardonnay Grand Cru  
100 % Oger

Tirage : juillet 2016  
Dégorgement : février 2025  
Dosage : 3 g/l

Ce 100 % Chardonnay, cœur de cuvée, fait rayonner la personnalité de cette année 2015. Il exprime à merveille toute la noblesse du Chardonnay de cette vigne de 1935 située à Oger.

**A l'œil** : Sa robe est claire et lumineuse aux reflets jaune pâle avec des bulles légères et délicates.

**Au nez** : Ce Champagne dévoile des notes d'agrumes et de fleurs blanches. Son nez est léger et frais.

**En bouche** : L'attaque en bouche est équilibrée et stimulante. Élégante, d'un charnu presque crémeux qui relève en finale des touches gourmandes d'agrumes et de beurre frais.

**Dégustation** : Ce champagne avec sa minéralité et son dosage faible en font un vin aussi à l'aise sur une table gastronomique que seul pour un apéritif distingué.

Servir à une température d'environ 10°

