



Oger
2014

Issu de 4 parcelles de notre terroir d'Oger, dans un style minéral et fruité, ce mono-village est le tout premier d'une nouvelle série de crus de notre nouvelle identité.

Cépage : 100 % Chardonnay « Grand Cru »

Assemblage : Vendange 2014

Provenance des raisins : 4 parcelles situées autour du village d'Oger (total 0,60 ha)

Vinification :

- Fermentation Malolactique non recherchée
- Élevage sur lies 100% en cuve inox

Vieillessement : 36 mois minimum en cave

Sucre : Dosage total 2 gr/litre de sucre

Conditionnement :

- Bouteille Pertois-Moriset 750 ml



CHAMPAGNE PERTOIS MORISSET

13, Avenue de la République - 51190 LE MESNIL SUR OGER
Tél. : 03 26 57 52 14 - Fax : 03 26 57 78 98
www.pertoismoriset.com - mail : info@pertoismoriset.com