



## *Oger 2016*

*Mono-village*

### La Terre :

- Côte des Blancs
- Oger (Le Moulin, Terre de Noël, Tournière, Fond des Noyers)
- Enherbement naturel l'hiver, labourage en plein l'été
- Vendangé le 22 septembre 2016

### Le Vin :

- 100% Chardonnay Grand Cru
- 100% Oger
- Vendange 2016 uniquement
- Fermentation malolactique bloquée
- Vinification 20% en fûts et 80% en cuve inox
- Mise en bouteille le 12 juillet 2017

### Les Bulles :

- Vieillesse minimum 30 mois sur lattes
- Dosage actuel à 2 gr/litre de sucre
- Production limitée à 1 818 bouteilles (750ml)  
et 120 magnums (1500ml)



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