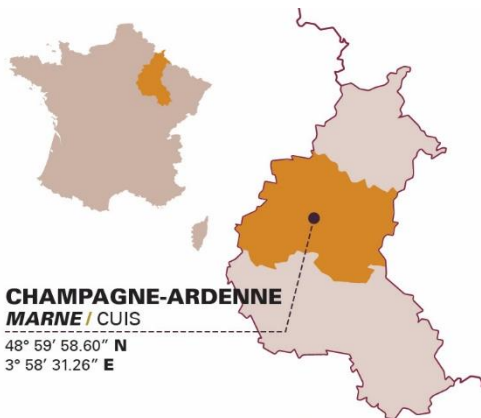


CHAMPAGNE OGER GRAND CRU BRUT

CUIS/CÔTES DES BLANC



- Anno di fondazione 1929
- 28 Ha di proprietà nella Côte des Blancs:
 - Cuis e Vertus nei 1ers Cru
 - Cramant, Chouilly e Ogier nei Grands Crus
- Gli artisans-vignerons Olivier e Didier Gimmonnet giocano sulle variazioni dei terroirs per donare agli amanti nuances diverse e tutta la magia degli assemblaggi
- Membri del Club Trésor de Champagne
- Produzione annua 250.000



TIPOLOGIA

Champagne Brut



ZONA PRODUTTIVA

100% Oger Grand Cru - Côte des Blancs. 4 parcelle: 47% Terres de Noël e Bruly 50% Champs Nérons 3% Fondy



VITIGNO

100% Chardonnay (90% dell'annata 2020 e 20% dell'annata 2021)



VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte manualmente e pressate. La fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata e successivamente inizia la fermentazione malolattica. La maturazione in tini per 6 mesi anticipa la stabilizzazione a freddo e la filtrazione su argilla.



AFFINAMENTO

Maturazione sui lieviti 2 anni e dégorgement 3 mesi prima della messa sul mercato



DOSAGE

5g/L di zucchero



COLORE

Giallo paglierino con riflessi dorati



PROFUMO

Al naso è ampio e complesso, con uno sfondo minerale che fa da base a note di agrumi e a un leggero sentore affumicato.



SAPORE

Al palato è coerente con il naso: la mineralità bene presente durante tutta la bevuta e si unisce a un tocco deciso ed elegante di grafite. Finale equilibrato e lungo.