

Mono-Village Oger 2017

Mono-village

La Terre :

- Côte des Blancs
- Oger (Le Moulin, Terre de Noël, Tourmière, Fond des Noyers)
- Enherbement naturel l'hiver, labourage en plein l'été
- Vendangé le 6 septembre 2017

Le Vin :

- 100% Chardonnay Grand Cru
- 100% Oger
- Vendange 2017 uniquement
- Fermentation malolactique bloquée
- Vinification 10% en fûts et 90% en cuve inox
- Mise en bouteille le 28 juin 2018

Les Bulles :

- Vieillesse minimum 3 ans et demi sur lattes
- Dégorgé en octobre 2021
- Dosage 2,0 gr/litre (MCR + soufre minéral)
- Production 3.587 bouteilles (750ml)
et 150 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