



Oger
2014

Issu de 4 parcelles de notre terroir d'Oger, ce mono-village est le tout premier d'une

Cépage : 100 % Chardonnay « Grand Cru »

Assemblage : Entre 70 et 80 % de la vendange de l'année, et
le restant de vin de réserve

Provenance des raisins : Oger

Vinification :

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

Vieillessement : 24 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