

## LES COMMENTAIRES DE L'ŒNOLOGUE



### Cuvée Extra-Brut Blanc de Blancs

La robe est pâle doré, avec une belle lumière.

Le premier nez impose sa fraîcheur et son tonus. La minéralité du chardonnay est bien présente. Les notes de poire, de pomme, et de mirabelle s'expriment franchement dans une harmonie naturelle. Puis on retrouve des arômes d'ananas, sur un fond d'amande.

La bouche est directe. Elle interpelle par sa force. C'est là que le terroir d'Oger fait la différence !

Le dosage est faible, d'où la mention «Extra-Brut».

Le chardonnay, seul maître à bord, exprime toute l'âme de ce vin.

La craie du terroir d'Oger caractérise la ligne minérale de cette grande cuvée.

L'Extra-Brut Blancs de Blanc est le roi de l'apéritif. Aucun autre élément ne viendra perturber la dégustation.

Mais il s'accorde parfaitement avec des produits d'exception, comme le caviar, les oursins, et le homard.

Maximilien Danré  
Œnologue à Epernay