

# OGER Grand Cru 2015

## Extra-brut Millésimé - SPECIAL CLUB

« Puissance et minéralité d'un grand terroir »

Le « OGER GRAND CRU » Millésimé est la seule origine provenant du sud de la Côte des Blancs. Elle se singularise par sa puissance naturelle et son expression minérale « plus fumée » et « graphite » que nos assemblages habituels. Pour découvrir l'opulence d'un Terroir du Sud de de la Côte des Blancs.

Irréductibles défenseurs des assemblages d'origines différentes pour obtenir plus de complexité et d'équilibre..., avec 12 hectares de Grand Cru, nous n'avons jamais élaboré de Special Club « grand cru » pur. Dans notre assemblage « classique » Grands Terroirs de Chardonnay, nous y ajoutons toujours une pointe de Cuis 1<sup>er</sup> cru apportant la fraîcheur, incontournable de notre style.

Depuis le millésime 2012, nous avons décidé d'élargir cette gamme : l'iconique « Grands terroirs de Chardonnay » est complété par 3 cuvées « Mono-Terroir » en quantités limitées.

Ces Champagnes « mono grand cru » sont les exceptions qui confirme la règle...



**Cépage** : 100% Chardonnay

**Terroirs** : 100% Oger Grand Cru - sud Côte des Blancs

**Assemblage 2015** : 4 lieux dits :

- 56% « Terres de Noël » et « Brulis » (cœur de terroir)
- 32% « Champs Nérons » (Oger sur craie)
- 12% « Fondy » (Oger argilo-calcaire)

**Vendange** : 11 septembre 2015 à 11°25 naturel

**Vinification** :

- Vendanges manuelles et pressurage fractionné
- Débourage à froid
- Fermentation alcoolique thermorégulée
- Fermentation malolactique
- Élevage en cuves pendant 6 mois
- Stabilisation au froid (-4°) et filtration sur argile

**Mise en bouteille (tirage)** : avril 2016

**Vieillessement** : En bouteille sur lies plus de 3 ans

**Dégorgement** : 3 mois avant expédition

**Dosage** : EXTRA-BRUT 4.5 g/L de sucre

**Production annuelle** : **5 200 bouteilles**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.