



Champagne LE MESNIL

Le vignoble du Mesnil-Sur-Oger est un terroir d'excellence puisqu'il est classé Grand Cru 100%. Celui-ci est situé au coeur de la prestigieuse Côte des Blancs, désigné ainsi par son cépage roi le Chardonnay. Le vin blanc issu de ce raisin à chair et peau blanches a permis de lui attribuer l'appellation "Blanc de Blancs".

La qualité de ce terroir réside en un coteau exposé Est. Avec un sol fin, des sous-sols en pure craie et de très bonnes qualités hydriques, le Chardonnay va pouvoir ainsi exprimer toute sa finesse et sa personnalité.

Un savoir-faire inchangé

Toutes les étapes de la vinification sont effectuées dans le respect scrupuleux des températures de fermentation.

Les installations modernes, tout en perpétuant un savoir-faire ancestral, permettent un meilleur suivi quant à la régularité des cuvées. Puis, les vins partent pour un long repos en cave d'un minimum de 3 ans, pour que les arômes évoluent au fil du temps jusqu'à leur totale maturité.

Des assemblages somptueux qui offrent à chacune des cuvées Le Mesnil un caractère unique au goût inimitable.

Ce terroir, associé au Chardonnay, permet d'élaborer des vins à la fraîcheur et la finesse sans pareille.

Avec l'âge, ces qualités permettent aux millésimes de s'épanouir encore plus intensément. Les arômes se complexifient vers des notes d'amandes grillées puis chocolat, moka et sous-bois.

La vinothèque est le sanctuaire rassemblant ces vins hors d'âge dont les plus anciens furent vendangés en 1969. A travers le monde les connaisseurs plébiscitent ces vins d'exceptions.





Champagne LE MESNIL

Les vins Effervescent

Le Mesnil Brut

Le Mesnil Extra Brut

Le Mesnil Cuvée Prestige