

# LES OUBLIÉS

BRUT NATURE  
BLANC DE BLANCS GRAND CRU  
MILLÉSIME

*Les Oubliés est une collection de champagnes exceptionnels précieusement gardées dans un caveau voûté sous 10m de craie.*



## CARACTÉRISTIQUES

- Cépages : 100% Chardonnay Grand Cru
- Terroirs : Avize, lieu dit "Les Maladries du Midi"
- Millésime actuel : 2007

## ÉLABORATION

- Sélection d'un terroir
- Elevage sur lies minimum 6 mois
- Blocage des fermentations malolactiques sur certaines cuves
- Mise en bouteille 10 mois après la vendange, sans filtration
- Elevage en bouteille : 16 ans

## NOTES DE DÉGUSTATION

- Robe jaune avec des reflets or
- Nez puissant sur des arômes de fruits secs, torréfiés
- Bouche complexe et équilibrée sur des notes d'agrumes confits

## DISPONIBILITÉS ET CONSEILS DE DÉGUSTATION

- Disponible en bouteille dans son coffret individuel
- Garde : 7 ans
- Accords : foie gras, mets cuisinés en sauce, comté (minimum 18 mois), gâteau aux noix avec une crème anglaise
- Servir à 6°C