

CHAMPAGNE ODYSSÉE

Brut
Grand cru
Blanc de Blancs

*La Cuvée Brut, Grand Cru, Blanc de Blancs, c'est
l'âme de notre aventure, l'amer de notre voyage.*

*Elle incarne l'élégance du terroir d'Avize :
la finesse des grands Chardonnay de la Côte des
Blancs, la texture crémeuse d'une vinification
maîtrisée et la pointe fraîche et saline d'un terroir
calcaire.*

Assemblage 2022 (40%)
2020 (40%)
2018 (20%)

Cépage Chardonnay

Vinification Cuves inox
Fermentation malolactique
24 mois sur lies

Dosage Brut
5,8 g/L



CHAMPAGNE ODYSSÉE

Lieux dits principaux

Avize Grand Cru

$N 48^{\circ} 58' 20''$
 $E 4^{\circ} 00' 38''$



Chemin de Flavigny
Les Regards d'Avize
Les Chemins de Chalons

Cramant Grand Cru

$N 48^{\circ} 59' 15''$
 $E 3^{\circ} 59' 31''$



Les Bergeries au Couchant
Les Chemins de Chalons

Oger Grand Cru

$N 48^{\circ} 57' 29''$
 $E 4^{\circ} 00' 41''$



Les Champs Néron

