

# CHAMPAGNE ODYSSÉE

## Millésime 2017

### Grand cru Blanc de Blancs

*La campagne viticole 2017 a été marquée par un printemps et un début d'été chaud, suivis de fortes gelées les 19 et 20 avril, entraînant une baisse significative des rendements. Juillet et août ont été très pluvieux, avec un mois d'août globalement frais malgré quelques jours estivaux en fin de mois. Les vendanges ont débuté le 1er septembre dans les parcelles de la Côte des Blancs.*

*Cuvée millésimée, témoin de l'élégance du millésime 2017, notes généreuses apportées par l'élevage sur lies.*



Millésime 2017

---

Cépage Chardonnay

---

Vinification Cuves inox  
Fermentation malolactique  
Tirage liège  
4 ans et demi de vieillissement sur lies

---

Dosage Extra Brut  
2 g/L

# CHAMPAGNE ODYSSÉE

## *Lieux dits principaux*

### Avize Grand Cru

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



Les Avats  
Les Maladries du Nord  
Les Chapelles

### Oger Grand Cru

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



Les Noyerots  
Les Rumigny

### Mesnil sur Oger Grand Cru

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



Les Zailleux  
Les Tilleul  
Les Hautes Mottes

