

CHAMPAGNE ODYSSÉE

Brut
Grand cru
Blanc de Blancs

The Brut Cuvée, Grand Cru, Blanc de Blancs, is the soul of our journey, the landmark of our voyage.

It embodies the elegance of the Avize terroir: the finesse of the great Chardonnays from the Côte des Blancs, the creamy texture of a mastered vinification, and the fresh, saline touch of chalky soil.

Blend

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

Grape

Chardonnay

Vinification

Stainless steel vats
Malolactic fermentation
24 months on lies

Dossage

Brut
5,8 g/L



CHAMPAGNE ODYSSÉE

Main Lieux-dits

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

