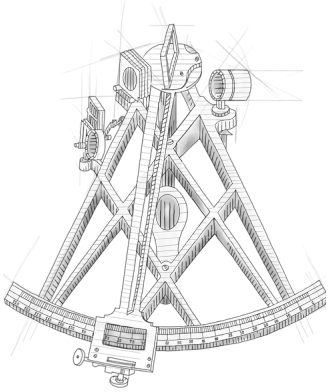
CHAMPAGNE
ODYSSÉE

Millésime 2021

Grand cru

Blanc de Blancs

La campagne viticole 2021 a été marquée par des conditions climatiques difficiles : un automne et un hiver particulièrement pluvieux, suivis d'un printemps très froid, fortement marqué par plusieurs épisodes de gel.
Les mois de juillet et août ont également été très pluvieux.
Les vendanges ont débuté le 20 septembre dans les parcelles de la Côte des Blancs.
Dans ces conditions, la maturité des raisins s'est construite progressivement et permet un équilibre aromatique/acidité qui apporte beaucoup de complexité au vin.
Au nez on devine sous bois et frangipane, on sent que la fraicheur de 2021 va être associée à une lente et élégante évolution du chardonnay. La bouche, ample et généreuse, refletle la profondeur de ce vin après cinq années de vieillisement sur lattes.
Avize et la tension de 2021 s'expriment pleinement sur une finale persistante et saline : caractèristique des chardonnay de la Côte des Blancs.





Assemblage 2021 (100%)

Cépage Chardonnay

Vinification
Cuves inox
Fermentation malolactique
4 ans de vieillissement sur lies

Dosage
Dégorgement : mai 2026
Extra Brut - 4,2 g/L

Terroir
Cramant, Grand Cru
Avize , Grand Cru
Oger, Grand Cru