

# Les Parcelles du Domaine

## OUVRAGE

GRAND CRU – ÉLEVÉ SOUS LIÈGE

OUVRAGE est une cuvée « parcellaire » Grand Cru, issue d'un assemblage de deux parcelles en Grands Crus de Champagne : Oger sur la **Côte des Blancs** et Aÿ sur la **Montagne de Reims**. Cette cuvée est travaillée à la main, bouchée « liège agrafe » au tirage et vieillie sur lies en bouteille pendant 5 ans. Extra-brut et sans artifice, OUVRAGE garantit splendeur et authenticité.

### Origine des vins

Pour un profil responsable et identitaire, cet « OUVRAGE » est réalisé à partir de :

- 1 parcelle de **chardonnay** à Oger : Les Hureaux qui se situe à mi pente et juste derrière le village d'Oger, vigne âgée de 42 ans.
- 1 parcelle de **pinot noir** à Aÿ : Le Meurtet situé sur l'emblématique colline qui surplombe le village d'Aÿ, vigne âgée de 46 ans.

Ces 2 parcelles sont cultivées sans herbicides, sans pesticides et avec labour des sols.

### Profil Technique

<b>Cépages / Crus :</b>	40% chardonnay parcelle <b>Les Hureaux</b> , à OGER 60% pinot noir parcelle <b>Le Meurtet</b> , à Aÿ
<b>Vinification :</b>	Fermentation alcoolique avec levain LALLIER Fermentation malolactique partielle
<b>Assemblage :</b>	80% vins de l'année et 20% vins de réserve
<b>Tirage :</b>	Bouteille bouchée liège agrafe
<b>Élevage sur lies :</b>	5 ans en cave
<b>Dégorgement :</b>	5 mois avant expédition
<b>Dosage :</b>	Extra Brut : 3 g/l

### Dégustation

**Œil :** très belle teinte jaune-dorée

**Nez :** nectar d'élégance et de complexité ; légère torrification et minéralité

**Bouche :** Élégante, complexe, fraîche et longue. Arômes beurrés et briochés, légèrement grillés, avec le fruité de l'abricot et une finale veloutée et équilibrée

Servir entre 8°C et 10°C dans un grand verre pour l'épanouissement des arômes. C'est un Grand Vin qui se révèle au fil des minutes. Il s'apprécie parfaitement dès l'apéritif, puis sur des poissons et des crustacés. Un champagne de tous les instants pour les initiés, qui assure splendeur et personnalité

OUVRAGE peut être carafé et rebouché une demi-heure au frais avant le service

