

C H A M P A G N E

# JEAN MILAN

A O G E R - G R A N D C R U



## BRUT GRAND CRU D'OGER BLANC DE BLANCS

«Un Champagne idéal pour les réceptions»

Créé pour fêter le nouveau millénaire, cette cuvée d'assemblage de 2013 et 2014 vieillie 4 ans en bouteille pour atteindre une belle maturité et offrir aux amateurs de Blanc de Blancs des arômes subtils de fruits blancs et exotiques, soulignés par des notes fraîches d'agrumes.

Aromatique et fin, ce Champagne fruité s'adapte à toutes les situations: à l'apéritif, en début de repas avec des fruits de mer ou du poisson, en accompagnement d'un sorbet ou encore lors d'un cocktail, il est idéal pour les réceptions et à tous les moments de la dégustation.

100% Chardonnay Oger Blanc de Blancs Grand Cru  
Assemblage d'années 2013-2014 - Dosage brut 8g/l

«A perfect celebration Champagne»

*Currently a blend of wines from 2013 and 2014, this is a Grand Cru Blanc de Blancs from Oger. We developed this Champagne to celebrate the new millennium.*

*After secondary fermentation in bottle, it is aged on lees for 4 years to reach a maturity which offers Blanc de Blancs lovers the subtle aromas of white and exotic fruits contained within citric notes.*

*Fresh and aromatic, this Champagne is well suited as an aperitif wine for seafood, poultry and even with a white fruits sorbet. Perfect for gathering and to be enjoyed at anytime.*

100% Chardonnay Oger Blanc de Blancs Grand Cru  
Blend of years 2013-2014 - Dry - residual sugar 8g/l

CHAMPAGNE JEAN MILAN

8 rue d'Avize - OGER - 51190 Blancs Coteaux France

Tél. : 0033 / 03 26 57 50 09

www.champagne-milan.com - info@champagne-milan.com