

C H A M P A G N E

# J E A N M I L A N

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



## GRANDE RÉSERVE «1864»

*Blanc de Blancs - Grand Cru - Oger vinifié en fût de chêne*

«Un Champagne à l'ancienne, bouché et ficelé»

Ce Champagne d'antan est issu de vieux vins de 2013 vinifiés en fût de chêne selon la méthode utilisée autrefois.

S'ensuit un très long vieillissement en bouteille au cours duquel des arômes d'amande fraîche, de vanille et de noisette se développent pour atteindre une complexité en bouche incomparable. Nous lui apportons une finition ancestrale par le ficelage du bouchon réalisé à la main.

Un Champagne rarissime, rustique et élégant.

*100% Chardonnay Oger - Blanc de Blancs - Grand Cru  
Sélection 2013 - dosage brut: 6g/l*

*«An old style Champagne stoppered in the traditional old way»*

*This classically traditional Champagne is a barrel fermented Chardonnays wines from 2013.*

*Extended ageing on lees has allowed the wine to develop deep and rich flavours covering the spectrum of almond, vanilla and toasted nuts to attain incomparable complexity.*

*In keeping with tradition each bottles is hand finished in the manner of a bygone era.*

*A rare, rustic and elegant Champagne.*

*100% Oger Chardonnay - Blanc de Blancs - Grand Cru  
Selection 2013 - dry - residual sugar 6g/l*

CHAMPAGNE JEAN MILAN

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

Tél. : 0033 / 03 26 57 50 09

[www.champagne-milan.com](http://www.champagne-milan.com) - [info@champagne-milan.com](mailto:info@champagne-milan.com)