

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

CUVÉE TENDRESSE SEC

Blanc de Blancs d'Oger

«Un Champagne tendre»

Cette cuvée 100% Chardonnay provient de l'assemblage de 2 belles années de vendanges 2015 et 2016 et vous offre toutes les vertus du Chardonnay complétée d'une subtile touche de douceur.

Cette cuvée très féminine composée par Liliane et Caroline Milan convient à tous ceux qui aiment la finesse et la fraîcheur soulignées d'une élégante note douce apportée par l'ajout d'une liqueur élaborée tout spécialement pour ce Champagne délicat.

Un Champagne Blanc de Blancs aux arômes d'agrumes et de miel, à apprécier tant à l'apéritif qu'au dessert et à découvrir en accompagnement de foie gras.

100% Chardonnay - Oger Blanc de Blancs
Assemblage d'année 2015-2016 - Dosage sec 20g/l

« A sweeter Champagne »

This 100% Chardonnay cuvée is a blend of 2 beautiful vintages 2015 and 2016. It displays the beauty of Chardonnay complemented by a light sweet touch.

This feminine cuvée has been created by Liliane and Caroline Milan. It will appeal to those who seek fineness and freshness married to an elegant sweetness resulting from the specially devised liqueur d'expédition for this delicate Champagne.

A Blanc de Blancs Champagne displaying citrus and honey makes it suitable as an aperitif, as well as for desserts and delightful with foie gras.

100% Chardonnay - Oger Blanc de Blancs
Blend of years 2015-2016 - Little sweet residual sugar 20g/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