

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

**EXTRA BRUT
GRAND CRU D'OGER
BLANC DE BLANCS**

«Spécial apéritif»

Ce Champagne extra brut provient de l'assemblage des vins de Chardonnay d'Oger Grand Cru de 2 très belles années 2015 et 2016. Vinifié selon la méthode artisanale de la maison Jean Milan.

Il a vieilli dans les caves de craie près de 2 ans le temps de s'affiner et de développer des arômes iodés et citronnés.

Ce Champagne Blanc de Blancs très brut est une véritable bouffée d'air frais à déguster à l'apéritif.

100% Chardonnay Oger Blanc de Blancs - Grand Cru
Assemblage d'années 2015-2016 - Extra brut - Dosage 4g/l

«Special aperitif»

From our Oger Grand Cru vineyards, this 100% Chardonnay Champagne is a blend of the fine 2015 and 2016 vintages and is produced in the Jean Milan family tradition.

Aged for around 2 years in the old chalk cellars to attain a lovely maturity and to develop its seaspray and lemon aromas.

This low dosage brut Blanc de Blancs Champagne is like a refreshing summer breeze and delightful as an aperitif.

100% Chardonnay Oger Blanc de Blancs - Grand Cru
Blend of years 2015-2016 - Extra dry - residual sugar 4g/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