

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



## BRUT RÉSERVE

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

Ce Champagne est une Sélection de l'année 2016, 100% Chardonnay issu du vignoble d'Oger classé.

Les vins de cette belle vendange ont été vinifiés puis vieillies 6 mois en fût de chêne selon la méthode utilisée autrefois.

Après tirage et prise de mousse, 3 ans de vieillissement en bouteille en cave lui sont nécessaires pour atteindre sa maturité et un équilibre parfait entre la fraîcheur du Chardonnay et le corps du chêne.

Un Champagne exceptionnel mettant en valeur le Chardonnay, complété d'une petite note boisée, à déguster à l'apéritif ou sur un repas.

100% Chardonnay Oger Blanc de Blancs  
Sélection 2016 - dosage brut 8 g/l

---

*«An elegant oak matured Champagne»*

*Selection 2016 of 100% Chardonnay from our classified Oger vineyard.*

*The wines of this two beautiful harvest have been vinified and aged for 6 months in small oak barrels following our old family «savoir-faire». After bottling and natural prise de mousse, it achieves perfect maturity during 3 years ageing in the bottle in our chalk cellar.*

*This special Champagne is a wonderful balance between freshness of Chardonnay and body of oak vinification. It illuminates the Chardonnay with its delicate wooden notes.*

*A magic moment as an aperitif and it is at its best with food.*

100% Chardonnay Blanc de Blancs  
Sélection 2016 - dry - residual sugar 8 g/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