



CHAMPAGNE  
ANDRÉ ROBERT

## LE MESNIL *Millésime 2006* Grand Cru

*Un Champagne de Charme*

### *Vendanges*

L'été présente de forts contrastes : chaleur et canicule en juillet ; grisaille et pluviosité remarquables en août, le tout couronné par un mois de septembre chaud et sec. Une année 2006 très chaude, au final.

### *Terroir*

C'est au cœur de la Côte des Blancs, là où le Chardonnay s'exprime avec tant de finesse et de subtilité sur les sols calcaires que nous choisissons nos meilleures parcelles pour élaborer notre Millésime 2006. Le cœur du terroir du Mesnil Sur Oger est un jardin composé d'une mosaïque de petites parcelles de vignes. Une fine sélection de celles-ci nous permet d'élaborer un Champagne d'une grande richesse aromatique.

### *Elaboration*

100% Chardonnay – Dosage 7 à 8g

Ce vin est vinifié 7 mois sous bois sur lie dans des barriques de 225 litres avec bâtonnage.

Pas de fermentation malolactique.

### *Style*

Une grande finesse, l'élégance d'un lord anglais, la fraîcheur d'un matin d'été ensoleillé sont les caractéristiques des Chardonnays de cette année, et donc l'image de ce Champagne le Mesnil 2006.

### *Accord des mets*

Cette grande fraîcheur lui permet de se placer en début de repas sur un mets léger et frais. Il pourra également parfaitement se déguster à l'apéritif.

