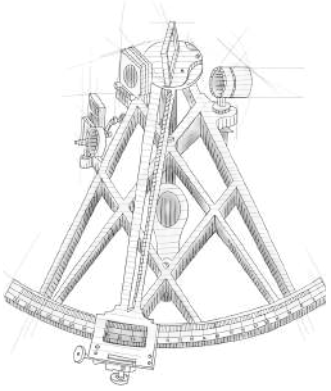
CHAMPAGNE
ODYSSÉE

Brut

Grand cru

Blanc de Blancs

La Cuvée Brut, Grand Cru, Blanc de Blancs, c'est l'âme de notre aventure, l'amer de notre voyage. Elle incarne l'élégance du terroir d'Avize : la finesse des grands Chardonnay de la Côte des Blancs, la texture crémeuse d'une vinification maitrisée et la pointe fraiche et saline d'un terroir calcaire.



Assemblage
2023 (40%)
2022 (40%)
2021 (20%)

Cépage
Chardonnay

Vinification
Cuves inox
Fermentation malolactique
24 mois sur lies

Dosage
Brut
4,2 g/L



CHAMPAGNE

ODYSSÉE

Lieux dits principaux

Avize Grand Cru

N 48° 58' 20"
E 4° 00' 38"

Chemin de Flavigny
Les Regards d'Avize
Les Chemins de Chalons

Cramant Grand Cru

N 48° 59' 15"
E 3° 59' 31"

Les Bergeries au Couchant
Les Chemins de Chalons

Oger Grand Cru

N 48° 57' 29"
E 4° 00' 41"

Les Champs Néron

