

Michel Bernard pour sa cuvée « Oger 2012 » Accord Champagne / viande

La Maison familiale a été créée en 1974 par Nelly Dhondt dans son village natal d'Oger, au cœur de la Côte des Blancs, berceau du cépage Chardonnay Grand Cru.

Le domaine de 8,60 hectares s'étend sur les villages d'Oger, Avize, Le Mesnil sur Oger, Chouilly pour la côte des blancs puis Aÿ-Champagne toujours en grand cru avec chardonnays et pinots et à ce jour dans le Sézannais à Saudoy toujours en chardonnay.

Les Champagnes Dame de la Renaissance sont élaborés d'après des pratiques viticoles environnementales et durables.



Michel Bernard

Michel Bernard a repris l'exploitation du champagne de la renaissance depuis 2015 succédant à sa mère.

Avec son dynamisme et sa motivation, il vous parlera de sa vision de la champagne, du terroir, de la vigne, de ses cuvées dans lesquelles il a mis sa personnalité, son exigence. Son vin a du caractère, il raconte les nuances, les années avec ses mots proches de la vigne et du vin, des mots simples en hédoniste qu'il est : j'aime, j'aime pas !



Cuvée « Oger 2012 »

Grand cru de la Côte des Blancs
100% Chardonnay

Le Millésime n'est élaboré que dans les années d'exception...
Son nez puissant et ses notes de fruits secs vous séduiront pour vous emporter sur une finalité minérale typique de la Côte des Blancs.

Chaque Millésime est unique!

Michel BERNARD
Champagne DAME DE LA RENAISSANCE
2 rue d'Avize
51190 Blancs Coteaux
03 26 57 53 90

<https://www.champagne-de-la-rennaissance.com/michel-bernard/>
<https://www.facebook.com/profile.php?id=100031245986271>

