



CHAMPAGNE O.BELIN

VIGNERON BEL ET BIEN

Vigneron indépendant et engagé, j'ai le plaisir de vous inviter à un voyage.

LA VISION O.BELIN

Au cœur de la Vallée de la Marne : mon **terroir de jeu**,

Dans mon village : **Essômes-sur-Marne**,

Avec **mes convictions** : mes Champagnes !

À travers la dégustation de mes **cuvées vigneronnes**, je vous propose de découvrir ou de redécouvrir les nuances de mes Champagnes, ces "**vins de rivière**", ces partis-pris.

Cette diversité, je l'affirme en élaborant des Champagnes respectueux de la **typicité de chaque parcelle**, de leur tempérament et de leur potentiel. Qu'elles soient assemblées ou qu'elles se suffisent à elles-mêmes, **j'écris l'équilibre autrement**.

L'ESPRIT DE LA MARQUE O.BELIN

Les vins sont en adéquation avec notre identité graphique, à l'image des champagnes que nous élaborons : des **vins de vigneron**, des **vins d'œnologie**.

Vous retrouvez sur les bouteilles la traduction du style O.BELIN connecté à ses valeurs : **l'engagement et l'investissement personnel**.

J'ai toujours eu à cœur de **vinifier par terroir**, jusqu'à la parcelle. 15 ans d'observations m'ont permis d'affiner cette relation entre mes terroirs et mes vins vers **un style précis et limpide**.

VINIFICATION DE LA CUVÉE

- Issu de 100 % de la vendange **2022**. 100% **MEUNIER**.
- Fermentation alcoolique en basse température, autour de 18 °C avec des levures sélectionnées.
- Sans fermentation malolactique.
- Sélection des moûts dans le cœur de cuvée (premières presses du pressoir).
- Vinifié en cuves inox thermo-régulée de 20 à 37 Hl.
- Dosage : **Brut nature**.

LA CARTE D'IDENTITÉ DU VIN

Terroir de Jeu

CHAMPAGNE O.BELIN | LIEU-DIT «LES PETITES-GRÈVES»

PARCELLE	PETITES GRÈVES
TERROIR	ESSÔMES-SUR-MARNE MILIEU DE COTEAU D'AULNOIS
CÉPAGE	MEUNIER
VENDANGE	2022
TIRAGE	Le 31/03/2024 de 510 bouteilles
DÉGORGEMENT	19/01/2026
DOSAGE	BRUT NATURE OG/L

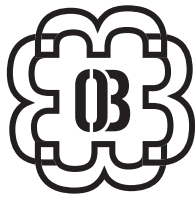


COMPRENDRE LE TERROIR LES PETITES GRÈVES

- Cépage : **MEUNIER**
- Âge Moyen : **62 ans**
- Exposition : Est - Milieu de coteau (pente 25%)
- Localisation : Au-dessus d'Aulnois
- Surface : 1 hectare
- Taille : Cordon de Royat
- Type de sols : 43% Limons, 31% Argiles brunes, 26% Sables.
- Style du vin : Ses raisins apportent de la saveur au assemblages. Les **vins** en ressortent **généreux et gourmands**.

UNE ANECDOTE

La doyenne du domaine ! La sagesse d'une grande dame plus influencée par la profondeur de ses racines que par la climatologie.



CHAMPAGNE
O. BELIN

VIGNERON BEL ET BIEN

Terroir de Jeu

« Venez déguster quelques mètres carrés de la Champagne »