

Champagne Clandestin "Les Grandes Lignes" Brut Nature 2018



LES GRANDES LIGNES

COMMUNE : BUSSIERES SUR ARCE - CÉPAGE : CHARDONNAY - EXPOSITION SUD - ALTITUDE (M) : 234
DENSITE : 7576/Ha - SURFACE : 42 ARES - SOL : ARGILE-CALCAIRE - SOUS-SOL : PORTLANDIEN.
LATITUDE 48° 07' 42.02N - LONGITUDE 004° 27' 26.58E

CHAMPAGNE CLANDESTIN
MAISON DU XXI SIÈCLE

Prix du produit :

354,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE

Vigneron(ne): B. Doussot (Champ.

CLANDESTIN)

Millésime: 2018

Appellation: Champagne

Couleur: bulles, blanc

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Les Grandes Lignes

RVF: 90/100

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Blanc de Blancs (100% Chardonnay) issu d'une parcelle d'argile peu profonde, orientée SUD, de la Côte des Bar. **90/100 RVF**

Description du produit :

**PRESENTATION DU CHAMPAGNE CLANDESTIN
ET TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur

Champagne Clandestin Les Grandes Lignes Brut Nature 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept.2021) : **90/100**. [après Les Semblables 100% pinot noir] *La sincérité continue avec Les Grandes Lignes 2018, un chardonnay à l'aromatique plus simple, pour lequel il faudra apaiser la bulle pour laisser place à la chair affriolante.*

Fiche technique rédigée par le Domaine :

Cépages : 100% Chardonnay

Terroir :

Étage géologique : Portlandien

Sol peu profond en argile (Côte des Bar)

Dalle calcaire à 40 cm

Un seul lieu-dit : 38 ares

Raisins biologiques

Orientation unique : SUD

Vinification :

Levures indigènes

Vinification en demi-muids (600l)

Élevage sur lies pendant 10 mois, 15 mois sur lattes

Brut nature : zéro dosage

Une seule année, pas de vin de réserve