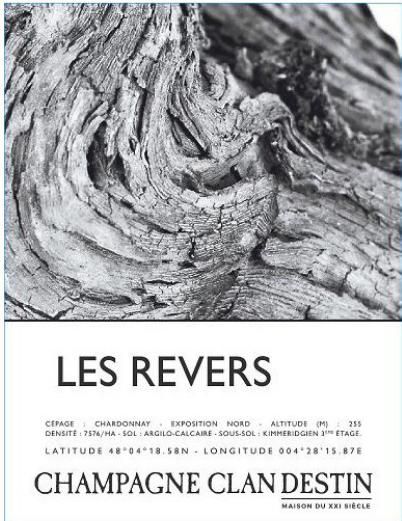


Champagne Clandestin "Les Revers" Brut Nature 2018

Prix du produit :

402,00 €



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 Revers

RVF: 91/100

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Blanc de Blancs (100% Chardonnay) issu d'une parcelle argilo-calcaire orientée NORD de la Côte des Bar. **91/100 RVF** *Une belle définition du sud de la Champagne.*

Description du produit :

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

Commentaires sur

Champagne Clandestin Les Revers Brut Nature 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept.2021) : **91/100**. Ce chardonnay planté sur des marnes kimméridgiennes de la Côte des Bar nous offre une expression nuancée, sans excès de concentration mais avec un joli grain de texture. Une belle définition du sud de la Champagne.

Fiche technique rédigée par le Domaine :

Cépages : 100% Chardonnay

Terroir :

Deuxième étage du Kimméridgien
Sol argilo-calcaire de l'Aube (Côte des Bar).
Un seul lieu-dit : 38 ares
Raisins biologiques

Orientation unique : NORD

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