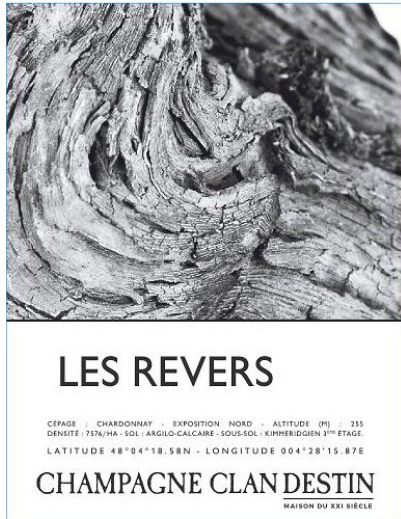


# Champagne Clandestin "Les Revers" Brut Nature 2018



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