

# Champagne Clandestin "Les Revers" Brut Nature 2019



CHAMPAGNE CLAN DESTIN

Prix du produit :

**480,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: CHAMPAGNE

Vigneron(ne): B. Doussot (Champ. CLANDESTIN)

Appellation: Champagne

Couleur: bulles, blanc

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Les Revers

RVF: 93/100

Wine Advocate (Parker): 93+/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. **93/100 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 19**

---

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024** (août 2023) : **93/100**. *"Les Revers bénéficie aussi d'une année supplémentaire. C'est un chardonnay cristallin et précis, une grande réussite qui en garde sous le pied."*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023** (sept.2022) : **93/100**. *Les Revers d'une mâche imposante, presque tannique, porté par une superbe allonge, nécessite aussi de patienter. Son côté joliment citronné le destine à la table. Quel plaisir de goûter des champagnes détendus, avec une telle liberté de ton, sans artifice. L'archétype du champagne contemporain que l'on a envie de savourer à longueur d'année.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (William Kelley, août 2023) : 93+/100. *The most chiseled, electric wine in Doussot's range is the NV Brut Nature Les Revers, derived from north-facing holdings higher up the slope. Unwinding in the glass with scents of crisp Anjou pear, citrus oil, smoke, white flowers and oyster shell, it's medium to full-bodied, dense and incisive, with a tangy spine of acidity and a long, penetratingly saline finish..* **Drink 2023-2035.**

**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