

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 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

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.*