



Champagne PHILIPPE DECHELLE

Blanc de Blancs Millésime 2011 (Millésime)

Le Producteur

DECHELLE PHILIPPE
20 RUE PAUL DOUMER
02400 BRASLES
Région : Vallée de la Marne

Tel : 03.23.69.95.95
Email : ph.dechelle@wanadoo.fr
Site : www.champagne-philippe-dechelle.com

Exploitation gérée par un jeune vigneron : Non

Exploitation gérée par une femme : Non

Le Domaine

Histoire du domaine : créé en 1982 par Philippe DECHELLE (exploitation depuis 2 générations)
Superficie du vignoble : 9.3 hectares
Encépagement : Chardonnay, Meunier, Pinot
Volume annuel de bouteilles vendues : 87000 bouteilles
Conditions de visite et de dégustation : 7 euros par personne visite et dégustation

Les Caractères de la cuvée

Situation des parcelles : Vallée de la Marne
Age moyen des vignes : 30 ans

Age moyen des parcelles : 30 ans

Proportion des cépages assemblés :
Chardonnay : 100 %

Année(s) de récolte : 2011

Vinification en cuves : Oui
Vinification sous bois : Non
Avec Fermentation Malolactique : Oui
Temps de repos en cave : 4 ans
Autre élément particulier : Filtre à plaques.

Tirage sous liège : Non
Dosage : 8g/l

Commercialisation

A la propriété et par correspondance.

Sites internet :
Vignerons Indépendants de France

La Dégustation

Type de Champagne : Blanc frais.

La robe : Couleur or jaune pâle soutenu à reflets jaune-vert argenté. Bulles fines et collerette tenace. Aspect lumineux et assez fluide.

L'olfactif : Calcaire crémeux, fleur d'acacia, pêche blanche, citron, menthe fraîche, mimosa, iode, pomme, amande émondée.

Le palais : Attaque souple et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. Matière fruitée et pulpeuse, soutenue par une acidité citronnée intégrée. Milieu de bouche orchestré par une minéralité sablo-calcaire qui confère une bonne tension, de l'élégance, une sensation tactile crémeuse et de l'allonge au palais. Ensemble équilibré livrant une finale parfumée, citronnée et saline.

Typicité minérale : Sable et calcaire

Accord : Saint Jacques mi-cuites et espuma de citron yuzu au jus d'huître.

Autres grands types d'accords : Cassolette de bar et d'écrevisses, sauce Champagne et ciboulette.