Champagne DECHELLE PHILIPPE — Blanc de Blancs 2008 (Millésime)

Le Producteur

DECHELLE PHILIPPE Tél : 0323699595
20 RUE PAUL DOUMER
02400 BRASLES
Région : Vallée de la Marne
Exploitation gérée par un jeune vigneron : non
Exploitation gérée par une femme : non

Le Domaine

Histoire du domaine : créé en 1982 par Philippe DECHELLE
Superficie du vignoble : 9.2 hectares
Encépagement : Chardonnay, Meunier, Pinot Noir
Volume annuel de bouteilles vendues : 80000 bouteilles
Conditions de visite et de dégustation : Pour visite, il est préférable de téléphoner avant.

Les Caractères de la cuvée

Cuvée issue d'une seule parcelle : Non
Age moyen des vignes : 25 ans Age moyen des parcelles : 25 ans
Situation des parcelles : Vallée de la Marne

Proportion des cépages assemblés :

Pinot Noir	Meunier	Chardonnay	Autre
0,00 %	0,00 %	100,00 %	0,00 %

Année de base de la récolte : 2008
Vinification en cuves : Oui
Vinification sous bois : Non
Avec Fermentation Malolactique : Oui
Tirage sous liège : Non
Temps de repos en cave : 3 ans minimum Dosage : 5 g/l

Commercialisation

A la propriété et par correspondance.
Coffret(s) ou présentation(s) spéciale(s) : Cuvée Quentin Roosevelt

La Dégustation :

Type de Champagne : Blanc rond
La robe : Robe de couleur jaune paille clair à reflet jaune vert pâle, aspect assez dense et lumineux.
L'olfactif : Calcaire marneux, poivre gris, pêche blanche, jasmin, amande émondée, noisette fraîche.
Le palais : Attaque franche et nette, effervescence crémeuse. Fruité charnu et velouté, dont la caresse tactile est fort séductrice. Finale pulpeuse et plus fraîche, laissant une ultime sensation de crème de calcaire iodée.

Typicité minérale : Argileuse

Accord : Huîtres fines de claire
Autres grands types d'accords : Comté affiné 24 mois avec cristaux de tyrosine

Envoi de visuel par mail sur demande.

Crédit photo : « Les Champagnes de Vignerons »