

Chapelle du Clos 2018

Champagne Grand Cru



Le terroir

100% Chardonnay issu de la parcelle dite de la « Chapelle », plantée en 1980 au sein du Clos Cazals à Oger – Grand Cru

La vinification

Viellissement sur lies en cave voutées durant 6 ans

Passage de 10% en fût de chêne après fermentation alcoolique et malolactique en cuve inox

Dosage 3 grammes par litres

Commentaires de dégustation

Œil : Reflets jaune clair & or gris. Bulles délicates et légères

Nez : Nez précis, finement fruité.

Notes gourmandes de fruits blancs et jaunes, avec une touche légère de petits fruits rouges frais.

Bouche : Vinosité équilibrée, tendue par une délicate acidité.

Texture persistante et finale chaleureuse qui confèrent une belle longueur en bouche.

Saveurs de fruits du verger et d'agrumes.

Millésime riche d'une grande finesse aromatique.

L'année 2018...

Les vendanges 2018 sont les cinquièmes à débuter en août depuis les quinze dernières années. Pour le vignoble champenois, il s'agit des meilleures vendanges depuis 2000.

Commencées dès le 20 août, les vendanges ont confirmé leur caractère précoce mais "résolument hors normes", signe d'un millésime qui s'annonce "exceptionnel".

Les vendanges 2018 resteront dans les mémoires : qualité, quantité... tout y est.

Accords mets et champagne...

Cette Cuvée sera parfaite pour l'apéritif accompagnée de gougères tièdes, elle s'accordera aussi sur des St Jacques snackées aux truffes.