



Sélection de produits et services raffinés et sophistiqués en toute subjectivité

Vins & Spiritueux

Sténopé, le meilleur portrait d'une saison

Voici le portrait d'une cuvée sans concession : Le premier nez, empreint d'une certaine austérité, nous rappelle la fraîcheur climatique de l'année viticole 2008. Puis apparaissent quelques notes toastées et chocolatées qui nous renvoient à la vinification spécifique réservée à Sténopé. Enfin, les agrumes confits et les épices explosent en senteurs à la fois très présentes et aériennes. Cette progression olfactive remarquable nous fait percevoir la complexité de ce millésime. La bouche est douce mais d'une tendre tonicité. Elle nous accompagne vers une longue finale citronnée aux senteurs de bergamote. La première fermentation réalisée principalement en fût nous apporte en bouche une sensation crémeuse et les notes de praliné et de grillé caractéristiques. Sténopé 2008, un champagne chaleureux - voire enjôleur, nous entoure d'une mélodie qui ne quitte plus l'esprit. Série limitée à 3 400 bouteilles 75cl (130 €) et 620 magnums 150cl (280 €).

