CHAMPAGNE Devaux & MICHEL CHAPOUTIER



Sténopé

STÉNOPÉ 2011
150CL

Subtilité

ÉLABORATION

Assemblage
50% Pinot Noir et 50% Chardonnay
dont du premier jus de presse (Cœur de cuvée)

Fermentation alcoolique
En fûts de 300 litres, issus de forêts de Champagne

Fermentation malolactique
Non réalisée

Dosage
Brut 3,5g/L (+/- 0,5g)

Édition limitée numérotée
893 magnums

Élevage sur lies pendant près de 10 mois suivi par un élevage en magnum de plus de 10 ans.

DÉGUSTATION

Au nez, des arômes délicats de noisette, vanille et toasté, suivis d'arômes d'abricot sec, de chocolat et de praline.
Une bouche vive et fraîche, avec de légères notes de zeste de citron et de fruits blancs.
La finale est longue, tonique et légèrement iodée, avec un agréable charnu.

Arômes clés : noisette, toasté, citron

Sensations : délicat, subtil, charnu

Accords : à l'apéritif, avec des huîtres, Saint-Pierre, bar...

Conseil de service : servir à 8-10°C

Voir plus >

PHOTOGRAPHIE DU MILLÉSIME 2011

Un hiver particulièrement rigoureux a laissé place à un printemps très sec, anormalement chaud et ensoleillé. Puis sont arrivés grêles et orages en juin, suivis par d'abondantes pluies en juillet.

DISPONIBILITÉS



Magnum 150cl



Coffret 150cl