CHAMPAGNE Devaux & MICHEL CHAPOUTIER

Sténopé

STÉNOPÉ 2012

75CL - 150CL

Finesse



ÉLABORATION

Assemblage
52% Pinot Noir et 48% 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 4,5g/L (+/- 0,5g)

Édition limitée numérotée
6215 bouteilles et 880 magnums

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

DÉGUSTATION

Un nez élégant et fin, aux notes florales, de fruits blancs et d'agrumes, suivies par des notes chocolatées et d'amandes grillées.
Une bouche tonique, puis crémeuse, sur des notes de zeste de citron et de bergamote, avec des sensations de fruits légèrement confits, de brioche et de pain chaud.
La finale est onctueuse et fraîche.

Arômes clés : agrumes frais, brioche, amande

Sensations : lumineux, enchanteur, finesse

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

Conseil de service : servir à 8-10°C

Voir plus >

PHOTOGRAPHIE DU MILLÉSIME 2012

Un hiver plutôt doux jusqu'en février, suivi d'un froid intense. Quelques gels de printemps suivis de nombreuses pluies jusqu'en juillet. Puis un été sec et ensoleillé, propice à la viticulture et à la qualité.
Une année extrêmement complexe.

DISPONIBILITÉS


Bouteille 75cl


Magnum 150cl



Etui 75cl



Coffret 150cl

CHAMPAGNE Devaux

MICHEL CHAPOUTIER



Sténopé

STÉNOPÉ 2012

75CL - 150CL

Finesse

RÉCOMPENSES

94/100	James Suckling - US - 2022
92/100	Wine Enthusiast - Cellar Section -- US - 2023
92/100	Wine Spectator - US - 2024
91/100	International Wine Challenge - UK - 2022
IWC	Michel PARISOT élu Meilleur Chef de Cave de l'année - UK - 2020

ENGAGEMENTS DE NOTRE MAISON

Vignes majoritairement âgées de plus de 15 ans

Viticulture Durable en Champagne

Charte Sélection D dédiée

Cœur de cuvée utilisé en partie

Apport en soufre minimisé (jetting)

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE · VITICULTURE DURABLE EN CHAMPAGNE · RESPONSIBILITY EUROPE RE CSR LABEL · ISO 14001 · ISO 22000

< Retour

