CHAMPAGNE Devaux & MICHEL CHAPOUTIER




Sténopé

# STÉNOPÉ 2014

## 75CL - 150CL

*Élégance*

## 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**
Extra-Brut
75cl : 3g/L (+/- 0,5g)
150cl : 5g/L (+/- 0,5g)

**Édition limitée numérotée**
8097 bouteilles et 904 magnums

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

## DÉGUSTATION

Ce champagne se dévoile avec une robe dorée aux reflets verts et une bulle d'une grande finesse.
Le nez séduit par sa complexité, mêlant fruits secs, agrumes confits, notes grillées et une touche chocolatée subtilement boisée.
En bouche, fraîcheur et délicatesse dominent, rehaussées par des accents de citron mûr. Sa texture onctueuse et charnue s'étire dans une belle longueur, faisant de ce vin un parfait compagnon de la gastronomie.

**Arômes clés** : agrumes confits, vanille, chocolat

**Sensations** : équilibre, onctuosité, tonicité

**Accords** : à l'apéritif, avec un tajine de poulet au citron confit, ris de veau, plateau de fromages et tout particulièrement un vieux Comté, volaille aux champignons...

**Conseil de service** : servir à 8-10°C

Voir plus >

## PHOTOGRAPHIE DU MILLÉSIME 2014

L'année viticole 2014 a été marquée par des conditions climatiques variées. Après un hiver doux, un printemps sec et un début d'été pluvieux, le soleil miraculeux de fin août et septembre a stabilisé l'état sanitaire et permis une récolte de grande qualité, sous un généreux soleil.
L'annonce de très beaux vins millésimés.

## DISPONIBILITÉS



Bouteille 75cl | Magnum 150cl




Etui 75cl | Coffret 150cl

CHAMPAGNE Devaux

MICHEL CHAPOUTIER




Sténopé

# STÉNOPÉ 2014

## 75CL - 150CL

*Élégance*

## RÉCOMPENSE

**94/100** James Suckling - US - 2025

**91/100** Wine Spectator - US - 2025

**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)

< Retour

