PAR CHAMPAGNE DEVAUX & MICHEL CHAPOUTIER

Sténopé 2009

Générosité



Disponible en :
bouteille 75cl et magnum 150cl

1846
Devaux
CHAMPAGNE
VEUVE A.DEVAUX

Élaboration

- **Assemblage** : 50 % Pinot Noir et 50 % Chardonnay
- **Fermentation alcoolique :** majoritairement en fûts de 300 litres (origine Champagne Ardenne)
- **Fermentation malolactique :** partielle
- **Vieillissement :** 7 ans minimum
- **Dégorgement** : 6 mois minimum avant commercialisation
- **Dosage :** BRUT 4g/L (+/- 1g)

Dégustation

Un nez gourmand, avec des notes de vanille, brioche, pain chaud, mais aussi citron, , en zestes ou confit.
Fraîche et élancée, la bouche présente des arômes de citron et bergamote, avec beaucoup de saveur.
Une finale longue, plutôt chocolatée.
Un exemplaire assemblage de générosité, maturité et de fraîcheur.

Arômes clés : vanille, citron, pain chaud

Sensations : généreux, mature, frais

Accords : crème brûlée au foie gras, magret de canard aux figues, lotte aux zestes de citron confit …

Conseils : servir à 8-10°C

CHAMPAGNE-DEVAUX.FR
+33.(0)3.25.38.30.65
contact@champagne-devaux.fr

CHAPOUTIER.COM
+33.(0)4.75.08.28.65
standard@chapoutier.com

Sténopé 2009 Récompenses

92 /100 — JAMES SUCKLING 2017

19 /20 — THE WORLD OF WINE, TOM STEVENSON 2016

PÉPITE — GUIDE CURIEN DE LA CHAMPAGNE 2018 - 2019

La photographie du millésime 2009

Un hiver suivi par un fort réchauffement en avril, une météo très clémente au printemps.
Un été sec et chaud, avec mi-août des conditions climatiques idéales.
Quelques pluies bénéfiques en septembre.





Coffret