



Producteur : Champagne Clandestin

Couleur : Blanc

Appellation : Champagne

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Champagne

Nom du propriétaire : Benoit Doussot

Encépagement : Pinot Noir (100%)

Vinification : Les vins sont travaillés par gravité, sans aucun pompage. Un pressage doux et lent, avec un léger débourage, pour éviter de dépouiller le moût. Chaque parcelle est vinifiée séparément en 350L, 500L, 600L, ou en foudres, en fonction des terroirs. La ferm

Élevage : Élevage sur lies fines de 10 mois minimum. Mise en bouteille sans aucune filtration, et enfin un élevage sur latte de 15 mois sur lies avant la commercialisation.

Le domaine :

Née de la collaboration entre le jeune et talentueux Benoît Doussot et Bertrand Gautherot de Vouette & Sorbée, l'une des plus célèbres maisons de la Champagne biodynamique, Champagne Clandestin est une petite maison de négoce haute couture dont le but est de faire rayonner les terroirs de l'Aube. Les vinifications se font selon de hauts standards de qualité afin de produire, en quantité limitée, des vins authentiques et originaux, non dosés, et issus d'un seul millésime. Produit en petit rendement, au-delà de la bulle, il y a dans le verre un vin substantiel, profond et racé.

Revue de presse :