



**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.

**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.

**Aspect gustatif :** Champagne Clandestin « Boréal » présente cette particularité de ne pas être totalement blanc / doré, mais qu'il affiche une petite teinte rose dans sa robe. Le résultat certain d'un pressage très lent sur les grappes de Pinot Noir très mûr, et qui aurait engendré une légère extraction de couleur, mais aussi d'extraits secs qui lui procure davantage de structure, de tonus et de caractère. Vineux, ample et joliment structuré il est aussi bien salin et pur. Un tout très précis, avec une bulle fine et très crémeuse. Vous le servirez frais, à l'apéritif ou l'accompagnerez d'un repas, pour souligner vos plus précieux moments et en savoureux chaque instant!

## 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.



## CHAMPAGNE BRUT NATURE LES SEMBLABLES BORÉAL

2018 · Blanc · France / Champagne

---

Revue de presse :