CHAMPAGNE EXTRA BRUT HAUT DE VAL BARMONT

Blanc · France / Champagne



Producteur : Champagne Clandestin
Couleur : Blanc
Unité : 6
Format : 750ml
Prix : 181.50 $

Appellation : Champagne
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Champagne
Nom du propriétaire : Benoit Doussot
Géologie du sol : calcaires de type Portlandien exposés nord-ouest – apportant tension, fraîcheur et minéralité.
Encépagement : Chardonnay (100%)

Élevage : 12 mois en fûts de chêne (600 L),~15 mois sur lattes en bouteilles avant dégorgement.

Aspect visuel : La robe est or pâle et lumineuse, presque argentée sous la lumière, avec une effervescence fine et persistante qui forme un cordon délicat à la surface. La brillance est nette, reflétant la pureté et la précision du vin.
Aspect gustatif : La texture est élancée et raffinée, avec des saveurs d'agrumes et de fruits blancs croquants qui s'allongent vers une finale longue, saline et minérale.
Aspect olfactif : À l'aération, la minéralité crayeuse devient évidente, accompagnée d'une subtile touche d'amande et d'un léger boisé discret, révélant la finesse de l'élevage.

Accord vin et mets : Huîtres, ceviche, sole meunière, volaille légère, asperges, desserts citronnés.

Le domaine :

Approche parcellaire exigeante, ce champagne exprime avec précision l'identité de son terroir. Élaboré dans un esprit artisanal et minimaliste, il met en avant la pureté du fruit et la sincérité du sol, sans artifice. La vinification soignée et l'élevage maîtrisé permettent de préserver la tension naturelle du vin tout en lui apportant complexité et profondeur.
Le style se distingue par sa finesse, son énergie et sa minéralité affirmée. Chaque cuvée recherche l'équilibre entre fraîcheur, texture et longueur en bouche, offrant un champagne de caractère, à la fois élégant et gastronomique.

CHAMPAGNE EXTRA BRUT HAUT DE VAL BARMONT

Blanc · France / Champagne

Un vin d’auteur, précis et contemporain, pensé pour les amateurs de champagnes droits, purs et authentiques.