



## Champagne PHILIPPE DECHELLE

Rosé (Rosé)

### ***Le Producteur***

DECHELLE PHILIPPE  
20 RUE PAUL DOUMER  
02400 BRASLES  
Région : Vallée de la Marne

Tel : 03.23.69.95.95  
Email : ph.dechelle@wanadoo.fr  
Site : www.champagne-philippe-dechelle.com

Exploitation gérée par un jeune vigneron : Non

Exploitation gérée par une femme : Non

### ***Le Domaine***

Histoire du domaine : créé en 1982 par Philippe DECHELLE (exploitation depuis 2 générations)  
Superficie du vignoble : 9.3 hectares  
Encépagement : Chardonnay, Meunier, Pinot Noir  
Volume annuel de bouteilles vendues : 87000 bouteilles  
Conditions de visite et de dégustation : 7 euros par personne visite et dégustation

### ***Les Caractères de la cuvée***

Cuvée issue d'une seule parcelle : Non  
Age moyen des vignes : 30 ans

Situation des parcelles : Vallée de la Marne  
Age moyen des parcelles : 30 ans

Proportion des cépages assemblés :  
Pinot Noir : 34 % - Meunier : 33 % - Chardonnay : 33 %

Cépage(s) autre : Vinification en rouge de pinot noir uniquement.

Vinification en cuves : Oui  
Vinification sous bois : Non  
Avec Fermentation Malolactique : Oui  
Temps de repos en cave : 4 ans

Tirage sous liège : Non  
Dosage : 9g/l

### ***Commercialisation***

A la propriété et par correspondance.

Sites internet :  
Vignerons Indépendants de France

### ***La Dégustation***

Type de Champagne : Rosé rond.

La robe : Couleur rose orangé à reflets rose orangé pâle. Bulles fines et collerette délicate. Aspect lumineux et assez fluide.

L'olfactif : Chèvrefeuille, orange, iode, mandarine, pêche, cassis, rose capiteuse, réglisse, abricot, amande, pomme.

Le palais : Attaque nette et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. Matière fruitée, pulpeuse et veloutée, soutenue par une acidité citronnée et orangée. Milieu de bouche orchestré par une minéralité argilo-calcaire qui confère du volume fruité, de la patine et un enrobage crémeux. Ensemble séducteur, caressant le palais et livrant une finale pulpeuse et fondante très accessible.

Typicité minérale : Argile

Accord : Cassolette de lotte sauce corail et piment d'Espelette.

Autres grands types d'accords : Pâte de Chaource fouettée et carpaccio de pêche.

