



Champagne DECHELLE PHILIPPE

Le Producteur

DECHELLE PHILIPPE

Tél : 0323699595

20 RUE PAUL DOUMER

02400 BRASLES

Région : Vallée de la Marne

Exploitation gérée par un jeune vigneron : non

Exploitation gérée par une femme : non

Le Domaine

Histoire du domaine : créé en 1982 par Philippe DECHELLE

Superficie du vignoble : 9.2 hectares

Encépagement : Chardonnay, Meunier, Pinot Noir

Volume annuel de bouteilles vendues : 80000 bouteilles

Conditions de visite et de dégustation : Pour visite, il est préférable de téléphoner avant.

Les Caractères de la cuvée

Cuvée issue d'une seule parcelle : Non

Age moyen des vignes : 25 ans

Age moyen des parcelles : 25 ans

Situation des parcelles : Vallée de la Marne

Proportion des cépages assemblés :

Pinot Noir	Meunier	Chardonnay	Autre
33,34 %	33,33 %	33,33 %	0,00 %

Année de base de la récolte : 2010

Vinification en cuves : Oui

Vinification sous bois : Non

Avec Fermentation Malolactique : Oui

Tirage sous liège : Non

Temps de repos en cave : 3 ans minimum

Dosage : 10 g/l

Commercialisation

A la propriété et par correspondance.

La Dégustation :

Type de Champagne : Blanc charpenté

La robe : Robe de couleur or jaune pâle à reflet jaune paille, aspect assez fluide et satiné, bulles fines et collerette délicate.

L'olfactif : Abricot confit, gingembre, biscuit, citron vert confit, mirabelle, terre humifère, iode, note d'infusion.

Le palais : Attaque franche et nette, effervescence crémeuse. Fruité charnu de grande envergure dans le palais, soutenu par une acidité d'abricot intégrée à une minéralité marneuse qui confèrent de la charpente à l'ensemble. Finale riche, gourmande et moelleuse, une offrande de fruits confits.

Typicité minérale : Marneuse

Accord : Foie gras et chutney orange-abricot

Autres grands types d'accords : Filet de veau laqué au miel et navets fondants