

KLEPKA & SAUSSE

CHAMPAGNE

Mille Or

Blanc de blancs - Grand Cru Millésime 2015

Composition

100 % Chardonnay, Millésime 2015
Vinification en cuve inox
Vieillessement sur lies : 7 ans

Le nez est subtil, évoquant les fleurs blanches, l'amande, l'orange, et l'abricot.

L'aération du Champagne permet d'apprécier des notes beurrées et un léger toasté.

Attaque franche et bien équilibrée. La bouche s'ouvre sur des agrumes gourmands (clémentines, orange) et un très léger fond de vanille rappelant la délicatesse du nez.

L'ensemble montre de l'équilibre et de la profondeur dans sa consistance minérale, en totale harmonie avec la matière fruitée bien mûre, et une trame acide qui offre une belle longueur.

La cuvée Mille Or 2015 est un Champagne de haute couture, à la fois classieux et séducteur, véritable compagnon des moments intenses et de plats d'exception.

Dosage

7 g/l

Suggestions harmoniques

- Copeaux de Parmesan affiné de 24 mois à 30 mois
- Noix de Saint Jacques rôties au sésame
- Dos de cabillaud au sel fumé, gnocchis au parmesan
- Filet de sole rôti au beurre blond
- Filet de turbot, écrasé de pommes ratte
- Suprême de poularde poché, sauce aux giroles et risotto parmesan
- Comté affiné 24 mois

Récompenses

- 92 points Wine Enthusiast magazine 2022
- Médaille d'or au concours des Vinalies internationales 2019 (Millésime 2012)
- Médaille d'or au concours des Vinalies internationales 2017 (Millésime 2009)
- Trophée du meilleur effervescent des Vinalies internationales 2017 (Millésime 2009)



www.champagne-klepka.com
+33 (0)6.08.51.90.79 – laurentklepka@gmail.com
2 rue des gouttes d'or - OGER
51190 BLANCS-COTEAUX

L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION