

KLEPKA & SAUSSE

CHAMPAGNE

Mille Or

Blanc de blancs - Grand Cru
Millésime 2017

Assemblage : 100 % Chardonnay

Base récolte : Millésime 2017, dont 19% de vins sans fermentation malo-lactique.

Vieillessement sur lies : 7 ans

Dosage : 6 g/l

Notes de dégustation :

Nez très complexe, tout en finesse avec des notes de fruits secs. Un léger caractère toasté qui s'affirmera avec le temps.

Bouche ample avec une acidité fondue, donnant à l'ensemble une grande finesse et une finale harmonieuse et légèrement croquante.

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 2017 est un Champagne de haute couture, à la fois classique et séducteur, véritable compagnon des moments intenses et de plats d'exception.

Suggestions harmoniques :

- 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 girolles et risotto parmesan
- Comté affiné 24 mois

Récompenses au fil des millésimes

92 points Wine Enthusiast magazine 2022 (Millésime 2012)

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