

KLEPKA SAUSSE

CHAMPAGNE

Préam'bulle

Blanc de blancs - Grand Cru

Composition

100 % Chardonnay

43 % de la récolte 2017 et 57 % de vins de réserve

Vinification en cuve inox

Vieillessement sur lies : 3 ans

Le nez évoque la fraîcheur des fleurs blanches et des fruits blancs, évoquant des parfums d'acacia et de rose fraîche, avec des notes de poire, de pêche, d'amande, des notes de tilleul, de citron.

Le Champagne développe une matière fruitée pulpeuse et croquante, soutenue par une acidité citronnée tendue.

Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité crayeuse.

Le dosage fait apparaître une dimension crémeuse relayée par le formidable élan des fraîcheurs minérales, mentholées et citronnées, qui conquièrent l'arrière bouche avec persistance et une agréable sensation aérienne.

Préam'bulle est un ambassadeur accessible sans équivoque du cépage Chardonnay à la fin de sa première jeunesse dans un univers d'équilibre et de fraîcheur tempérée.

Dosage

8 g/l (*brut*)

Suggestions harmoniques

- Huîtres gratinées au sabayon de champagne
- Tartare de saumon cru
- Gambas snackées
- Filet de daurade à l'huile de noisette et purée de céleri-rave
- Filet de bar et ravioles farcies de poireaux confits
- Poire pochée au Champagne et sorbet poire
- Verrine de crémeux de citron et meringue fraîche

Récompenses

91 points Wine Enthusiast magazine 2022

Médaille d'argent Vinalies internationales 2019

Médaille d'argent Vinalies internationales 2017



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