

KLEPKA SAUSSE

CHAMPAGNE

Quintessence

Blanc de blancs - Grand Cru

Assemblage : 100 % Chardonnay

Base récolte : 60 % de la récolte 2019 assemblé avec 40 % de vins de réserve.

Vieillessement sur lies : 3 ans

Dosage : 5 g/l (Extra Brut)

Notes de dégustation :

Le premier nez se montre épuré, iodé et finement crayeux, exprimant des parfums d'acacia, de rose, accompagnés par des notes de citron, de menthe poivrée, de poire confite, et de pâte de coing.

Le milieu de bouche est orchestré par une minéralité crayeuse très pure qui confère de la franchise, de la salinité iodée et de l'allonge au palais. L'ensemble finement dosé laisse éclore peu à peu une sensation crémeuse qui apporte du velouté se joignant de manière harmonieuse à la fraîcheur marine qui persiste et vous emporte.

Quintessence est un Champagne qui possède une signature marine qui sera mise à l'honneur à l'apéritif et à table avec des mets iodés délicatement choisis.

Suggestions harmoniques

Côté plaisir de la table, nous vous convions aux quelques suggestions harmoniques suivantes :

- Huîtres fines de claire
- Carpaccio de saint-jacques et mousse de citron
- Plateau de fruits de mer
- Tartare de bar et de saumon aux fruits de la passion
- Saumon fumé et fromage frais à l'aneth
- Filet de flétan au beurre de pesto vert au basilic

Distinctions

90 points Wine Enthusiast magazine 2022



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