

Sténopé  
2011  
Subtilité



Disponible en :  
bouteille 75cl et magnum 150cl



### Élaboration

- **Assemblage** : 50 % Pinot Noir et 50 % Chardonnay
- **Fermentation alcoolique** : majoritairement en fûts de 300 litres (origine Champagne Ardenne)
- **Fermentation malolactique** : partielle
- **Vieillessement** : 7 ans minimum
- **Dégorgement** : 6 mois minimum avant commercialisation
- **Dosage** : BRUT 4g/L (+/- 1g)

### Dégustation

Au nez, des arômes délicats de noisette, vanille et toasté, suivis d'arômes d'abricot sec, de chocolat et de praline.

Une bouche vive et fraîche, avec de légères notes de zeste de citron et de fruits blancs. La finale est longue, tonique et légèrement iodée, avec un agréable charnu.

**Arômes clés** : noisette, toasté, citron

**Sensations** : délicat, subtil, charnu

**Accords** : huîtres, fugu, ris de veau, coquilles Saint-Jacques au caviar ...

**Conseils** : servir à 8-10°C

CHAMPAGNE-DEVAUX.FR  
+33.(0)3.25.38.30.65  
contact@champagne-devaux.fr

CHAPOUTIER.COM  
+33.(0)4.75.08.28.65  
standard@chapoutier.com

### STÉNOPÉ 2011 *Récompenses*

OR MUNDUS VINI 2020

96  
/100 WINE ENTHUSIAST 2020

90  
/100 DECANTER 2020

### *La photographie du millésime 2011*

Un hiver particulièrement rigoureux (pluie, neige) a laissé place à un printemps très sec, anormalement chaud et ensoleillé. Puis grêles et orages en juin, suivies par d'abondantes pluies en juillet.  
Une année très contrastée.



Coffret