



Sténopé
STÉNOPÉ 2013
75CL - 150CL
Accomplissement

ÉLABORATION

Assemblage

50% Pinot Noir et 50% Chardonnay
dont du premier jus de presse (Cœur de cuvée)

Fermentation alcoolique

En fûts de 300 litres, issus de forêts de Champagne

Fermentation malolactique

Non réalisée

Dosage

Extra-Brut 5,5g/L (+/- 0,5g)

Édition limitée numérotée

6800 bouteilles et 920 magnums

Élevage sur lies pendant près de 10 mois suivi par un élevage en flacon pendant près de 10 ans.

DÉGUSTATION

De couleur jaune profond, aux arômes puissants et fins de fruits mûrs, d'agrumes (pamplemousse rose et mirabelles caramélisées), ce champagne offre d'agréables senteurs toastées et de pâte sablée.

Une bouche ample, fraîche et tendue, avec une superbe longueur et des amers rappelant le yuzu.

Un très grand vin de gastronomie.

Arômes clés : fruits mûrs, mirabelle, vanillé, yuzu

Sensations : accompli, épanoui, soyeux

Accords : à l'apéritif, avec des Saint-Jacques aux truffes, croustillant d'araignée, huîtres gratinées, chapon, tarte aux mirabelles...

Conseil de service : servir à 8-10°C

[Voir plus >](#)

PHOTOGRAPHIE DU MILLÉSIME 2013

Le début des vendanges 2013 a commencé assez tardivement fin septembre. Le printemps et la floraison ont connu des conditions météorologiques capricieuses avec des précipitations fréquentes. Toutefois, les mois de juillet et d'août ont été chauds et secs, permettant une belle maturation des raisins.

L'annonce de très beaux vins millésimés.

DISPONIBILITÉS



Bouteille 75cl

Magnum 150cl



Etui 75cl

Coffret 150cl

Sténopé
STÉNOPÉ 2013
75CL - 150CL
Accomplissement

RÉCOMPENSES

- 94/100** James Suckling - US - 2024
- 94/100** Wine Enthusiast - Editor's Choice - US - 2024
- 93/100** International Wine Challenge - UK - 2025
- IWC** Michel PARISOT élu Meilleur Chef de Cave de l'année - UK - 2020

ENGAGEMENTS DE NOTRE MAISON

Vignes majoritairement âgées de plus de 15 ans

Viticulture Durable en Champagne

Charte Sélection D dédiée

Cœur de cuvée utilisé en partie

Apport en soufre minimisé (jetting)



[< Retour](#)

