

CHAMPAGNE GRAND CRU

« Cramant »

Domaine Dhondt-Grellet



Historique : Situé à Flavigny, sur la Côte des Blancs, le domaine Dhondt-Grellet, est désormais dirigé par Adrien Dhondt, qui a amené avec sa jeunesse beaucoup de nouveautés. Très inspiré par la vinification bourguignonne, il travaille une gamme de champagnes dominés par le Chardonnay. Des vins dont le fil rouge est l'élégance, la fraîcheur, la minéralité et la tension. Le vignoble est travaillé à la façon du bio, avec des sols labourés et des traitements à base de plantes. Un travail salué par les spécialistes puisque Adrien Dhondt a été élu vigneron de l'année 2017 des Trophées champenois !

Encépagement : 100% Chardonnay

Terroir : Craies et Argiles

Température de Service : 9 à 10°C

Potentiel de Garde : 8 ans.

Observations : Un Champagne d'une élégance et d'un fondu exemplaires : à la dégustation, tout coule de source... Les arômes se développent dans une sorte d'évidence : fougère, noisette fraîche, pain chaud, miel, pomme au four... la bulle est parfaitement intégrée, la persistance énorme, sur une superbe finale saline... Plus qu'un champagne, un grand vin ! Que vous pouvez encore garder de nombreuses années !

Quelques accords : Apéritif, terrine de saumon aux fines herbes, gambas au safran, lotte rôtie au beurre demi-sel, bar en croûte de sel...

