

STÉPHANE REGNAULT DORIEN NR.14 LES HAUTES MOTTES

4.416.230



CROMBÉ

APPELLATIE

Champagne AOC

CLASSIFICATIE

Grand Cru

LAND

Frankrijk

CÉPAGE(S)

Chardonnay 100%

REGIO

Champagne

SUB-REGIO

Montagne de Reims
- Vallée de la Marne

TYPE MOUSSERENDE

WIJN

Champagne

GUSTATIEF

CATEGORIE RESTSUIKER

Droog

ALCOHOLVRIJ

Nee

AROMASTIJL

--

AFSLUITING

Kurk

AANBEVOLEN DRINKVENSTER

>10 jaar

SERVEERTEMPERATUUR

6-8°C



VINIFICATIE

CO2 METHODE

Méthode Traditionelle

SAMENSTELLING

Blanc de Blancs

MATURATIE

Hout

TERROIR

KLIMAAT

Koel Continentaal

DOMEIN

DOMEIN INTRO

Volgt u even mee: Stéphane is afgestudeerd als raketgeleerde, is verhuisd naar Londen om er vervolgens te gaan werken als sommelier en combineerde dat met zijn andere passie; jazz. Na enkele jaren deeltijds als sommelier en deeltijds als saxofonist gewerkt te hebben, besliste hij om terug te keren richting de roots van zijn familie; Côte de Blancs. Stéphane werkt op een erg 'natuurlijke' manier; niets van additieven in de wijngaard, weinig of geen interventie in de kelder. Met amper 4ha produceert de brave man helaas niet veel, zijnde drie Champagnes en één stille Chardonnay. Steeds Chardonnay, steeds afkomstig van de Grand Cru-villages Oger en Le Mesnil, steeds op basis van 40 tot 70jr oude wingers en steeds stuk voor stuk intrigerende, minerale en strakke Chardonnays welke aanvullend naar elkaar zijn. Maar wat een finesse, textuur en complexiteit! En niet te vergeten dat Stéphane nog maar een handvol jaargangen achter de rug heeft.. Voorlopig ontvangen we jaarlijks slechts enkele kisten maar geloof ons vrij; we gaan nog veel horen over deze raketgeleerde!

OVERIG

AFSLUITING

Kurk