

Champagne Pascal Doquet - Trilogie de parcelles Millésimés 2009 - Carton de 3 Bouteilles



Pascal a poursuivi et précisé le travail de mise en valeur des meilleurs terroirs de la famille, initié par son père Michel à travers la création des cuvées « Cœur de Terroir ».

Ce sont 3 raretés que nous vous proposons dans cette trilogie de parcelles, sur un millésime 2009 particulièrement réussi chez Doquet, un millésime naturellement riche mais bien équilibré, avec des maturités idéales. Les bouches au volume crémeux s'articulent fort bien avec la tension saline et crayeuse que la vigne a su trouver sur les excellents terroirs calcaires ou siliceux de Vertus, Coligny et Mesnil-sur-Oger.

Cette trilogie comprend :

- 1 Bouteille Le Mont-Aimé 2009 1^{er} Cru Cœur de Terroir : « Le Mont Aimé à la sensation saine d'un raisin bien mûr et une évolution aux airs oxydatifs à la manière d'un grand blanc andalou, signé par une finale profondément crayeuse ». RVF, 95/100
- 1 Bouteille Vertus 2009 1^{er} Cru Cœur de Terroir : « Laissez respirer Vertus, d'une densité supérieure et d'un caractère plus automnal, évoquant des morilles à la crème et au vin jaune, puissant et conclu d'une finale vivante et interminable ». RVF, 95/100
- 1 Bouteilles Le Mesnil-sur-Oger Grand Cru 2009 Cœur de Terroir : « Doté d'un fruit mûr jamais imposant, ce Champagne livre une attaque crémeuse. Mais une sensation minérale prend rapidement l'ascendant, pure expression de ce terroir. Il mérite une garde de quelques années ». RVF, 95/100

Quantité limitée à 1 Trilogie de parcelles 2009 par client

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Champagne Pascal Doquet - Trilogie de parcelles Millésimés 2009 -
Carton de 3 Bouteilles



Dégustation
et accords



Conseils
de service



Caractéristiques
techniques