Champagne Pascal Doquet - Verticale Vertus « Cœur de terroir » - Carton de 3 Bouteilles

Pascal nous a fait le plaisir de nous réserver quelques rarissimes caisses de cette verticale du Premier Cru Vertus, dans sa version parcellaire « Cœur de Terroir », qui vous fera voyager entre les millésimes 2005, 2006 et 2008.

Cette cuvée se concentre sur 6 micro-parcelles de vieilles vignes souvent âgées de plus de 50 ans, parfaitement placées à mi-coteau : situées sur les lieux-dits de Barriliers, Nuisats, Vieille Voie, Corvées, Grange au Bar et Les Grues, elles représentent la quintessence de ce grand terroir calcaire, aux sols minces et peu argileux.

La Verticale Vertus Coeur de Terroir en 3 bouteilles comprend :

- 1 bouteille de Vertus Premier Cru 2008 : un vin noté 95/100 par la RVF « Le Vertus, premier cru, parangon du chardonnay riche du Sud de la Côte des Blancs magnifie l’austérité ébouriffante de l’année. »

- 1 bouteille de Vertus Premier Cru 2006 : un vin noté 93/100 par le Wine Advocate « C'est un 2006 très aromatique, mûr, élégant et assez sexy avec de belles saveurs iodées et très fines (sucrées) de brioche. Rond et parfaitement équilibré en bouche, c'est un Vertus riche, élégant, salé, magnifiquement luxuriant, généreux et parfaitement équilibré avec une finale pure, fraîche et salée. Fabuleux! »

- 1 bouteille de Vertus Premier Cru 2005 : un vin noté 95/100 par la RVF « Un superbe 2005 issue des plus belles parcelles situées à mi-coteau. Une partie (40 %) a été élevée en vieux fût. Il laisse un beau bouquet de poivre blanc et de menthe qui pousse une bouche déliée et nuancée. Un grand blanc de blancs. »

Quantité limitée à 1 Verticale Vertus "Coeur de Terroir" par client.

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Champagne Pascal Doquet - Verticale Vertus « Cœur de terroir » - Carton de 3 Bouteilles

Dégustation
et accords

Conseils
de service

Caractéristiques
techniques