communiqué de presse
février 2024

MICHEL CHAPOUTIER

1846 Devaux CHAMPAGNE VEUVE A.DEVAUX

Sténopé 2013

Lancement du millésime 2013 pour l'emblématique cuvée Sténopé

Cette cuvée, élaborée en collaboration entre la Maison Champagne Devaux et Michel Chapoutier, a créé des champagnes d'exception avec du caractère. Chaque millésime propose une photographie unique de l'année depuis 2008.
Le millésime 2013 offre un très grand vin de gastronomie.

Disponible en 75 cl et 150 cl magnum

Que signifie Sténopé ?

Nom masculin (du grec sténos, étroit et opê, trou)
Petit trou dans la paroi d'une chambre noire, faisant office d'objectif photographique. Dispositif optique très simple utilisé au tout début de la photographie pour capturer une image de la réalité.

L'élaboration

Assemblage : 50% de Pinot Noir et 50% de Chardonnay
Fermentation alcoolique : en fûts de 300 litres (origine Champagne-Ardenne)
Vieillissement : plus de 10 ans
Dosage : extra-brut 5.5g/L (+/- 1g)

La dégustation

Dégustation : avec sa couleur jaune profonde, le Sténopé 2013 offre un nez aux arômes de fruits mûrs et d'agrumes (pamplemousse rose et mirabelles caramélisées). Quelques notes de senteurs toastées et de pâte sablée viennent aussi s'inviter. La bouche est ample, fraîche et tendue. Sa longueur en bouche finit sur une note d'amertume qui rappelle le yuzu.
Arômes clés : fruits mûrs, mirabelle, vanillé, yuzu
Sensations : accompli, épanoui, soyeux
Accords : Saint-Jacques aux truffes, croustillant d'araignée, huîtres gratinées, chapon, tarte aux mirabelles
Conseils : servir entre 8 et 10°C

MICHEL CHAPOUTIER

1846 Devaux CHAMPAGNE VEUVE A.DEVAUX

Sténopé
2013

Depuis le millésime 2008, Sténopé interprète, vendange après vendange, la personnalité du millésime, pour une expérience sensorielle inédite.

Photographie du millésime 2013

Le début des vendanges 2013 a commencé assez tardivement fin septembre. Durant le printemps et la floraison, les conditions météorologiques ont été capricieuses avec des précipitations importantes notamment dans la région de la Côte des Bar. Cependant, les mois de juillet et août ont été chauds et secs, ce qui a permis aux raisins d'obtenir une belle maturation.

Série limitée :

6 800 bouteilles 75cl

920 magnums 150cl

le numéro de série de chaque flacon est indiqué sur un sticker à l'arrière de celui-ci.

Prix de vente conseillés TTC :

Bouteille 75 cl :

75cl - 77€

75 cl en coffret luxe - 98€

4 bouteilles 75cl sous caisse bois - 350€

Magnum 150 cl :

Magnum 150 cl - 164€

Magnum 150 cl en coffret luxe - 205€