CHAMPAGNE

M. HOSTOMME

VIKKA

GRAND CRU - BLANC DE BLANCS - EXTRA-BRUT

Le mot du chef de cave

"Ce Blanc de Blancs Grand Cru est un voyage né des racines profondes de nos Chardonnays, enracinées dans les sous-sols crayeux de Chouilly. Après plus de 11 ans de vieillissement sur lies, ce champagne est immergé 12 mois en mer, à 60 mètres de profondeur. À travers cette cuvée, vous découvrez le monde secret et mystérieux des champagnes immergés, une odyssée sensorielle où la minéralité iodée de notre terroir est magnifiée."

Laurent Hostomme

Dégustation

Robe d'un or joaillier aux reflets verdoyants
Bulle fine et persistante, dessine un cordon régulier

Agrumes et délicates notes florales
L'orange et le citron confits apportent douceur et intensité, Fraîcheur du lilas et subtilité de la fleur de vigne. Gagne en ampleur avec l'aération et dévoile des nuances élégantes de torréfaction et de moka.

L'attaque se distingue par une droiture exemplaire, dominée par une grande fraîcheur. Des touches citronnées et florales confèrent une jeunesse aromatique, des accents de miel et de viennoiserie. Finale nette et minérale, signature du chardonnay.



Accord mets & Champagne

"La cuvée Vikka 1323 s'apprécie pleinement avec un bar cuit au naturel, accompagné d'asperges des bois et d'une sauce aux salicornes aux accents iodés."

Caractéristiques techniques

Cépage

100 % Chardonnay - Grand Cru

Terroir

Côte des Blancs : Chouilly

Vinification

Fermentation alcoolique sous contrôle de température en cuve inox. Pas de fermentation malolactique.

Dosage

Extra-Brut - 4 gr/L

Vieillissement

En cave durant 11 ans sur lies, puis un vieillissement de 12 mois en mer à 60 mètres de profondeur au large de l'Île d'Ouessant en Bretagne , France.

Le saviez-vous ?

Chaque édition est numérotée selon l'année du millésime et celle de l'immersion en mer. La plus récente est la cuvée ***Vikka 1323.***

13 = Millésime 2013 - 23 = Année de l'immersion (2023)