



KLEPKA & SAUSSE
CHAMPAGNE

KLEPKA SAUSSE

A Oger, piccolo borgo nella **Côte des Blancs**, da 4 generazioni la famiglia Klepka si dedica con passione e dedizione alla viticoltura producendo Grand Cru con il marchio **Klepka Sausse**.

I **5 ettari** di vigneti sono, per la maggior parte, l'espressione, più pura, dello Chardonnay di Oger a cui si affiancano poche viti di **Pinot Noir** nei villaggi di Ambonnay e Bouzy utilizzati per completare la gamma di Blanc de Blancs offerta dalla Cantina.

Il risultato è una gamma di **Eccellenze** che sorpremono per finezza e si caratterizzano per una mineralità ed una freschezza sorprendente.

Proprietà / Fondatori:

Famiglia Klepka

Inizio Attività:

1940

Vitivinicultura:

Haute valeur environnementale

Ettari: **10**

Bottiglie prodotte:

13.000

Indirizzo:

2 rue des gouttes d'or - OGER

-

laurentklepka@gmail.com

www.champagne-klepka.com

KLEPKA  SAUSSE
CHAMPAGNE



PRÉAM'BULLE
GRAND CRU
BLANC DE BLANCS

Denominazione
Champagne Gran Cru

Vitigni
Chardonnay 100%

Vendemmia
Manuale

Vinificazione
Acciaio

Maturazione
36 mesi

Formato
0,75 lt

Caratteristiche
Questa Cuvée nasce da un 70% di un'annata recente e da 30% di vini di riserva affinati in botti da 25 hl. Al naso si avvertono fiori come acacia e rosa subito dopo fruttate di pera e pesca. Beva agile, fresca, leggermente cremosa con note di limone e gesso.

EXTRA BRUT GRAND CRU

Denominazione

Champagne Gran Cru

Vitigni

Chardonnay 100%

Vendemmia

Manuale

Vinificazione

Acciaio

Maturazione

36 mesi

Formato

0,75 lt

Caratteristiche

Questa Cuvée nasce da un 40% di un'annata recente e da 60% di vini di riserva affinati in botti da 25 hl con un residuo zuccherino di 5 gr/l. Note di limone e menta piperita lasciano spazio a sensazioni tostate. La beva è minerale «gessosa», salina e iodata con un finale di ottima persistenza.





MILLE OR GRAND CRU

Denominazione
Champagne Gran Cru

Vitigni
Chardonnay 100%

Vendemmia
Manuale

Vinificazione
Acciaio

Maturazione
84 mesi

Formato
0,75 lt

Caratteristiche
Profumi di iodio, nocciola, e mandorla fresca lasciano spazio a gesso e note tostate. La carbonica è morbida e vellutata con sensazioni di frutta bianca sorretta da una acidità agrumata.

ALLIANCE RUBIS GRAND CRU

Denominazione

Champagne Gran Cru

Vitigni

Chardonnay 86% - Pinot Nero 14%

Vendemmia

Manuale

Vinificazione

Acciaio

Maturazione

36 mesi

Formato

0,75 lt

Caratteristiche

Questa Cuvée nasce da un 51% di un'annata recente e da 49% di vini di riserva affinati in botti da 25 hl con un residuo zuccherino di 9 gr/l. Profumi di ciliegia, confettura di fragole e mela cotogna. L'attacco in bocca è fresco e croccante con una mineralità granitica, con sfumature simili al Kirsch date dal Pinot noir.





COMTE DE
CHERMONT
GRAND CRU

Denominazione

Champagne Gran Cru

Vitigni

Chardonnay 50 % - Pinot Nero 50%

Vendemmia

Manuale

Vinificazione

Acciaio

Maturazione

84 mesi

Formato

0,75 lt

Caratteristiche

Naso molto complesso con note cremose, mandorle tostate, albicocche e limone candito. Beva piena, rotonda con un finale ampio nel quale il Pinot Noir la fa da protagonista. Residuo zuccherino 7 g/l.