

# Champagne Clandestin "Les Grandes Lignes" Brut Nature 2018



## LES GRANDES LIGNES

COMMUNE : BUXIÈRES SUR ARCE - CÉPAGE : CHARDONNAY - EXPOSITION SUD - ALTITUDE (M) : 234  
DENSITÉ : 25764HA - SURFACE : 42 ARRES - SOL : ARGILO-CALCAIRE - SOUS-SOL : PORTLANDIEN.

LATITUDE 48°07'42.02N - LONGITUDE 004°27'26.58E

**CHAMPAGNE CLANDESTIN**  
MAISON DU XXI SIÈCLE

Prix du produit :

**59,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: CHAMPAGNE

Vigneron(ne): B. Doussot (Champ.  
CLANDESTIN)

Millésime: 2018

Appellation: Champagne

Couleur: bulles, blanc

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Les Grandes Lignes

RVF: 90/100

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

**PRESENTATION DU CHAMPAGNE CLANDESTIN  
ET TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur

**Champagne Clandestin Les Grandes Lignes Brut Nature 2018**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022** (sept.2021) : **90/100**. [après Les Semblables 100% pinot noir] *La sincérité continue avec Les Grandes Lignes 2018, un chardonnay à l'aromatique plus simple, pour lequel il faudra apaiser la bulle pour laisser place à la chair affriolante.*

Fiche technique rédigée par le Domaine :

Cépages : 100% Chardonnay

---

**Terroir :**

Étage géologique : Portlandien  
Sol peu profond en argile (Côte des Bar)  
Dalle calcaire à 40 cm  
Un seul lieu-dit : 38 ares  
Raisins biologiques

**Orientation unique :** SUD

**Vinification :**

Levures indigènes  
Vinification en demi-muids (600l)  
Élevage sur lies pendant 10 mois, 15 mois sur lattes  
Brut nature : zéro dosage  
Une seule année, pas de vin de réserve

**Description brève du produit :**

Blanc de Blancs (100% Chardonnay) issu d'une parcelle d'argile peu profonde, orientée SUD, de la Côte des Bar. **90/100 RVF**