

CHAMPAGNE DUMENIL

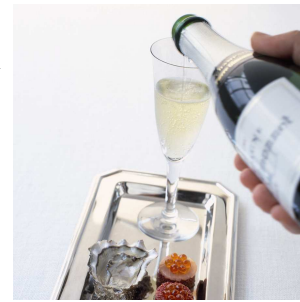
Cuvée BRUT NATURE MILLESIME 2002



De jaargang 2002

Als eerste vintage van het 3de millennium is 2002 uitstekend, hij heeft een combinatie van een hoog alcohol gehalte en een prachtige natuurlijke hoge zuurgraad. Een milde winter had als resultaat dat de ontwikkeling van de vegetatie ver vooruit was in het voorjaar. Na deze vroege bloei, was de zomer warm en droog, met koude nachten.

De oogst gebeurde onder de zon, en dit, in combinatie met de zuidelijke expositie van onze heuvels, bevorderde de rijping van de druiven.



De Cuvée Brut Nature Millésimé 2002

Is natuurlijk rond, zuiver en fris. Deze uitstekende champagne wordt voorgesteld in een beperkte editie en hoewel deze "cuvée" nu al rijp is, mag ze nog tientallen jaren in een goede kelder bewaard worden.

Dit uitzonderlijk oogstjaar geeft een uitzonderlijke "millésimé" champagne!

We kozen voor een champagne zonder suiker om alle eigenschappen van de wijn, zonder make-up te benadrukken. De keuze van de naam "Nature" wijst op ons rationeel wijnbeleid en ons constant respect voor de wijnstok en zijn natuurlijke omgeving. Dus beperken we de inbreng van meststoffen en selecteren wij natuurlijke meststoffen. Wij geven de voorkeur aan handmatige bewerkingen van de wijnstokken zodat wij milieuvriendelijk zijn (snoei, het vastbinden van de ranken door middel van een draadje met biologisch afbreekbaar bindgaren).

Samenstelling:

60% Chardonnay

20 % Pinot Noir

20% Pinot Meunier

Smaak: Deze "cuvée" is gericht op de puristen op zoek naar frisheid, mineralen en elegantie zonder de fruitigheid en rijkheid van de wijn te vergeten.

Zuiver, vloeiend en elegant, onze wijn is complex en stijlvol.

Geur: aroma's van jasmijn, citrusvruchten, gekonfijte vruchten, gebak.

In de mond, toont hij een perfect evenwicht tussen zachtheid, levendigheid en aromatische complexiteit (wit perzik, gekonfijte citroen). Zijn afdronk laat een gevoel van zuiverheid zonder soberheid na en men merkt indrukken van verse amandelen.

Crus: Chigny-les-Roses (Premier Cru van de Montagne de Reims) en Cernay-les-Reims

Aard van de bodem: kalksteen en krijt

Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 30 jaar, **oude** wijnstokken manueel bewerkt, laag rendement en als gevolg een concentratie van de aroma's.

Snoei: korte en selectieve snoei om de rijpheid te optimaliseren

Snoeitype: Cordon de Royat voor Pinot Noir en Pinot Meunier

Chablis voor Chardonnay

Wijnoogst: de druiven worden met de hand geplukt en streng geselecteerd om hun optimale rijpheid, om hoog natuurlijke alcohol gehalte en complexe aroma's te verkrijgen.

Persen: traditionele pers met aflopend vlak van 4000 kg druiven voor een fijne en delicate versplintering. Alleen de "cuvée" (de eerste persing met de hoogste kwaliteit) wordt gebruikt om onze Brut Nature te maken.

Vinificatie: roestvrije stalen tanken met temperatuurcontrole. Alcoholische gisting en "malolactische" gisting. Oversteken van een tank naar een andere 10 dagen na de gisting. Afkoeling en filtratie. De stille wijn van Chardonnay blijft 9 maanden in de tank om een zalvend, vetachtig en afgeronde champagne te verkrijgen.

Opvullen van de flessen: op 25 juni 2003

Veroudering: sinds 25 juni 2003 verouderen de flessen in onze krijtkelders op een constante temperatuur van 12 graden.

Dégorgement: met ijs 3 maanden voordat we de wijn op de markt brengen om frisheid en mineralen te bewaren.

Waarbij te drinken: Champagne van de waardevolle momenten, diamant op uw tafel, is de Brut Nature perfect als aperitief en ideaal geschikt met fijne zeevruchten en rauwe vis (tartaar van Sint-jakobsschelpen).

Deze "cuvée" past ook bij Japanse keuken (sashimi).

