



## Champagne DUMENIL *Amour de Cuvée* Blanc de Noirs

*Volheid en fijnheid...*

*Deze cuvée bestaat alleen uit de blauwe druiven van de eerste persing, en stelt een unieke vereniging tussen de fruitigheid van Pinot Meunier en de structuur van Pinot Noir, Amour de Cuvée is een champagne van hart en beheksen...*

*Laat u door zijn complexe aroma's verleiden voordat zijn koppige en raszuivere mond u betovert.*

**Samenstelling : Pinot Noir 50% Pinot Meunier 50%**

**Druiven uit Premiers Cru dorpen van de Montagne de Reims : Chigny-les-Roses, Rilly-la-Montagne et Ludes**

**Degustatie:**

**Voorkomen: briljant bleek goud met zeer fijne belletjes.**

**Geur: intense aroma's van rode vruchten ( bosaardbeien ), zwarte bessen, kweeperen, indrukken van gegrilde amandelen, .**

**Smaak: de aroma's van frambozen onderstrepen de frisheid en soepelheid van deze cuvee. De Blanc de Noirs is wijnachtig en toont een schitterend evenwicht tussen volheid en levendigheid. De afdronk is lang en enigszins gekruid.**

**Waarbij te drinken: Ideaal vanaf het aperitief, laat deze Champagne met veel karakter mooie verenigingen toe met traditionele keukens: zijn gegrilde en gerookte aroma's passen perfect bij ganse lever, vleesgerechten (wild) benadrukken de body en structuur van deze wijn. Nagerechten met rode vruchten zijn ook ideaal geschikt.**

**Te schenken op 9 °C**

**Dosering : 8 gram suiker per liter**

Beschikbaar in fles : 0,75 l

