



CHAMPAGNE Duménil

PREMIER CRU



CHAMPAGNE BRUT NATURE PREMIER CRU

*Cuvée **sin dosage** (no hemos añadido azúcar después del degüelle) para revelar el pedazo del vino sin maquillaje, nudo, totalmente puro. es una combinación equilibrada de tres variedades de uvas y de vinos de reserva de tres años de cosecha a fin de perpetuar el sabor de esta cuvée año tras año. La **crianza** de este vino alcanza un mínimo de 4 años para garantizar redondez al vino. La elección del nombre Nature también pone en evidencia la política de **viticultura razonada** puesta en ejecución por nuestra Casa con esta preocupación constante del respeto de la vid y de la naturaleza que nos anima.*

Ensamblaje :

20% Chardonnay

40% Pinot Noir

40% Pinot Meunier

Cata:

Ojo: color oro tornasolado, cordón fino de espuma

Nariz: las frutas de hueso (albaricoque, melocotón, membrillo) lo disputan a las fruta de pepita (pera Comice) y a algunos aromas tostados.

Boca: sensación de pureza y frescura que poco a poco se convierte en redondez, impresiones afrutadas y amplitud.

Dosaje: 0 g azúcar por litro

Crus : Chigny-les-Roses, Rilly la Montagne, Ludes (Primeros Pagos en la Montagne de Reims)

Crianza : un mínimo de 4 años en las bodegas.

Maridaje con comida: Aperitivo dirigido a los puristas, se revelará también el compañero ideal de los mariscos y las ostras.

Se vende en botella (75 cl)