



## CHAMPAGNE Duménil PREMIER CRU

### CHAMPAGNE BRUT NATURE PREMIER CRU



*We hebben { { geen suiker } } toegevoegd tijdens het dégorgement om de zuiverheid van de wijn zonder make-up te benadrukken. Deze cuvée bestaat uit een mengeling tussen de drie druivensoorten (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier) afkomstig van 3 wijnoogstjaren om een constante smaak te garanderen. Deze champagne blijft minimum { { 4 jaar } } in de kelders liggen om een rijp en afgeronde wijn te verkrijgen.*

De keuze van de naam { Nature } wijst ook 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.

#### **Samenstelling:**

20% Chardonnay

40% Pinot Noir

40% Pinot Meunier

**Crus:** druiven uit Premier Cru dorpen van de Montagne de reims: Chigny-les-Roses, Rilly la Montagne en Ludes.

#### **Degustatie:**

Voorkomen: schitterende gouden kleur met fijne blijvende belletjes.

Geur: indrukken van pitvruchten (abrikozen, perziken, kweeperen) en wit fruit (comice peren) + gegrilde aroma's

Mond: indruk van zuiverheid en frisheid gebalanceerd door een afgerond, fruitig en volle smaak

**Veroudering:** minimum { { 4 jaar } } in de kelders

**Dosering:** 0 g suiker per liter

**Waarbij te drinken:** Aperitief gericht op de puristen, past deze champagne perfect bij oesters en zeevruchten.