



## Champagne BRUT BLANC DE BLANCS Premier CRU

### Identité de la cuvée :

100% Chardonnay  
50% de vin de réserve  
3 ans de cave

*Une spécificité des raisins blancs de la Montagne de Reims... pouvoir allier vivacité et rondeur.*

Cette cuvée 100% Chardonnay exhale les notes acidulées des agrumes au nez puis vous caresse les papilles par sa texture soyeuse. A découvrir pour les amateurs de Chardonnay...

**Crus :** Premiers Crus de la Montagne de Reims: Chigny-les-Roses, Rilly-la-Montagne et Ludes

### Notes de Dégustation :

**A l'œil :** Bulles vives et très fines. Robe or pâle.

**Au nez :** Agrumes (pamplemousse, citrons, mandarines) et fleurs blanches (jasmin).

**En bouche :** L'attaque est vive et franche. Des notes acidulées viennent côtoyer des arômes plus confits (citrons confits). Belle minéralité en fin de bouche.

### Accords mets-vins :

**Très apprécié lors d'apéritifs estivaux, ce Blanc de Blancs se mariera très bien avec les carpaccio de coquilles Saint-Jacques, les terrines de poissons aux agrumes... Belle fraîcheur en finale!**

**Température de service : 8 °C**

### Disponible en bouteille (0,75 l)

**Type de sol :** La fraîcheur de la craie du terroir de Chigny-les-Roses confère à cette cuvée une élégance rare. Les Chardonnays de la Montagne de Reims sont très souples et gourmands en bouche grâce à la forêt qui joue son rôle de régulateur thermique en limitant la variation des températures. Ainsi leur maturité lors de la vendange est optimale.

**Age moyen des vignes :** 30 ans

**Vignoble :** Viticulture raisonnée, travail manuel des coteaux, taille et ébourgeonnage stricts.

### Vendange manuelle

**Pressurage :** Pressoir PAI Coquard 4000 kg

**Vinification :** Seule la cuvée entre dans la composition de cette cuvée. La fermentation malolactique assure rondeur et souplesse. Les vins de réserve sont conservés un an en cuve thermo-régulées et acquièrent ainsi gras et onctuosité.

**Vieillessement :** Les 3 années de vieillissement sur lies apportent les notes toastées en finale.

**Dégorgement à la glace :** Dosage brut 4 mois avant commercialisation pour la rondeur en fin de bouche. Liqueur préparée selon un assemblage de vin de garde et de sucre de canne.



CHAMPAGNE DUMENIL

Rue des Vignes - 51500 Chigny-les-Roses - France

Tél. : 00 33 (0)3 26 03 44 48 - Fax : 00 33 (0)3 26 03 45 25 - e.mail : [info@champagne-dumenil.com](mailto:info@champagne-dumenil.com)

[www.champagne-dumenil.com](http://www.champagne-dumenil.com)