



## Champagne BRUT MILLÉSIME 2004

### Identité de la cuvée :

60% Chardonnay  
20% Pinot Noir  
20% Pinot Meunier  
7 ans de cave

**Crus :** Chigny-les-Roses, Cernay-lès-Reims

### Notes de Dégustation :

**A l'œil :** Or brillant. Bulles très fines. Beau cordon.

**Au nez :** Coing, pruneaux, très expressif.

**En bouche :** Notes grillées de noisettes. La bouche est veloutée, vineuse et la finale plus minérale présente une belle longueur.

### Accords mets-vins :

**Champagne d'amateurs, ce millésime sera apprécié avec le foie gras poêlé servi dès l'apéritif ou en entrée. Sa puissance s'accommodera également de viande rouge et de gibier.**

**Au dessert, une tarte aux poires caramélisées sera très appréciée.**

**Température de service :** 10 °C

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

**Type de sol :** Craie, Argile. Belle exposition des parcelles.

**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 ce vin. La prometteuse acidité naturelle de la vendange 2004 fait de ce millésime une grande année dotée d'un grand potentiel de garde. La fermentation malolactique assure rondeur et souplesse.

Les 7 années de vieillissement en cave apportent des notes toastées et épicées en finale.

**Vieillessement :** 7 ans sur lies

**Dégorgement à la glace :** Dosage brut 6 mois avant commercialisation pour la rondeur en fin de bouche. Liqueur préparée selon un assemblage de vin de garde et de sucre de canne.

*Pour les amateurs de Champagnes complexes, vineux aux accents torréfiés...*

Fruit d'un assemblage de 3 cépages à dominante de Chardonnay, le Millésime 2004 présente un grand potentiel de garde. Champagne de caractère, ses notes de pain d'épices en bouche et sa fraîcheur en finale sont exceptionnelles.



CHAMPAGNE DUMÉNIL

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)