

CHAMPAGNE Duménil

ARTISAN VIGNERONNE

Blanc de Blancs

HISTOIRE DE CHARDONNAYS



Hommage à ma grand-mère Cécile, précurseur dans la plantation du chardonnay à Chigny les Roses, ce Blanc de Blancs est le reflet de l'identité de son Terroir. A la fois élégant et gourmand, 3 parcelles de caractère sont sélectionnées pour l'équilibre entre le fruité, la fraîcheur et la longueur en bouche.



Appellation:

AOC CHAMPAGNE

Terroir:

Montagne de Reims –Chigny-les-Roses - 1^{er} cru

Particularités:

4 sources irriguent le vignoble.

Nous bénéficions de très vieilles vignes de chardonnay à Chigny-les-Roses grâce à l'audace de ma grand-mère qui les plantât dès 1969 pour créer les Millésimes d'exception dont elle rêvait.

Composition des sols:

Argilo-calcaire, craie

Cépage:

100% chardonnay

Age moyen des vignes:

30-50 ans

Repos en cave:

3 ans

Repos après dégorgement:

6 mois

Engagements environnementaux:

Préservation des sols vivants, conduite raisonnée du vignoble, travail du sol et labour. Pas d'insecticide. Test de non-résidu de pesticides, rendements contrôlés (ébourgeonnage strict) Double certification Haute Valeur Environnementale niveau 3 et certification agriculture durable

Vinification:

Pressoir Coquard 4000 et 8000 kg à capacité variable
Doctrine: « aussitôt cueilli, aussitôt pressé »

Cuves thermorégulées. Fermentation malolactique

Dosage:

BRUT – Liqueur à base de vin de réserve et de sucre de canne selon une recette historique et adaptée à chaque cuvée.

Accords :

Poisson et crustacés, cuisine exotique

Instants :

Apéritif estival

Notes de dégustation:



Or brillant avec de fines bulles



Agrumes confits



Fleurs blanches, pamplemousse

Finale fraîche et pure



