

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. **3 parcelles de caractère** sont sélectionnées pour l'équilibre entre le fruité, la **fraicheur** et la longueur en bouche.



**Terroir :**

Face Nord de la Montagne de Reims  
**Chigny-les-Roses - 1<sup>er</sup> cru**

**Lieux-dits :**

**Lieu-dit « Les Bassignons »**  
**Lieu-dit « Les Houssets »**  
**Lieu-dit « Les Carrières »**

**Particularités :**

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

**Composition des sols:**

**« Cinque terre »** : 5 horizons  
craie-marne-sable fin-limons-argile fine

**Cépage:**

**100% chardonnay**

**Age moyen des vignes:**

30-50 ans

**Repos en cave:**

3 ans

**Repos après dégorgement:**

6 mois

**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



