

CHAMPAGNE
Duménil
ARTISAN VIGNERONNE

Millésime 2019

ANNÉE D'EXCEPTION



La vendange 2019 a été sélectionnée pour sa concentration aromatique exceptionnelle, fruit d'une vendange alliant faibles rendements et belle acidité.



Appellation:	AOC CHAMPAGNE
Terroir:	Montagne de Reims –Chigny-les-Roses - 1 ^{er} cru
Particularités:	L'exposition nord et la typicité du chardonnay de Chigny-les-Roses sont les garants d'un millésime à fort potentiel de garde
Composition des sols:	argilo-calcaire, craie
Cépage:	60% chardonnay 20% pinot noir 20% pinot meunier
Age moyen des vignes:	30-50 ans
Repos en cave:	6 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 :	Foie gras, épaule d'agneau, comté
Instants :	Diner raffiné

Notes de dégustation:

 Or brillant avec de fines bulles

 Pomme comptée

 Notes de miel, de pain grillé

Finale gourmande et généreuse



