

Millésime 2019

ANNÉE D'EXCEPTION

CHAMPAGNE
Duménil

ARTISAN VIGNERONNE



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:	Face nord de la 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:	« Cinque terre » : 5 horizons Craie-marne-sable fin-limons-argile fine
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
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 compotée Notes de miel, de pain grillé Finale gourmande et généreuse



