

CHAMPAGNE
Duménil

ARTISAN VIGNERONNE

Nature

PURETÉ DU TERROIR



Elaborée seulement les années solaires, la pureté requiert un assemblage précis de nombreux vins de réserve pour préserver l'harmonie gustative.



Appellation:

AOC CHAMPAGNE

Terroir:

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

Particularités:

Les années les plus solaires sont sélectionnées pour l'assemblage de base de cette cuvée. Non dosé, le temps de vieillissement est crucial pour développer la richesse aromatique d'une grande pureté.

Composition des sols:

Argilo-calcaire, craie

Cépage:

1/3 chardonnay
1/3 pinot noir
1/3 meunier

Age moyen des vignes:

30-50 ans

Repos en cave:

4 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:

ZERO DOSAGE

Accords:

Cuisine asiatique, fruits de mers et crustacés

Instants:

Un dîner en bord de mer

Notes de dégustation:



Or brillant avec de fines bulles



Rhubarbe



Pointe iodée, minérale

Finale franche et riche



CHAMPAGNE
Duménil
ARTISAN VIGNERONNE

