

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:
cru

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

Face nord de la Montagne

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:

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

Cépage:

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

Age moyen des vignes:

30-50 ans

Repos en cave:

5 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:

ZERO DOSAGE

Accords:

Poisson cru, 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

