

CHAMPAGNE Duménil

ARTISAN VIGNERONNE

Spécial Club 2018



Exceptionnel
potentiel de garde

*Pur, Précis et
puissant*

Appellation	AOC Champagne
Domaine	Champagne DUMENIL - France
Localisation	Montagne de Reims 1er Cru Chigny-les-roses, Rilly-la-Montagne, Ludes
Composition du sol	Argilo calcaire, craie
Vendanges	Manuelles
Cépages	60 % Pinot Noir 40 % Chardonnay
Age des vignes	35 ans
Vieillessement sur lies	6 ans
Production	2100 bouteilles
Vinification	Première presse uniquement. Fermentation alcoolique et malolactique contrôlée par thermorégulation. Cuves inox pour respecter la fraîcheur Duménil a bâti sa réputation sur des millésimes de collection, Vendanges : 25 août, année sèche, très concentrée. L'assemblage Spécial Club 2018 reçoit l'agrément après une dégustation à l'aveugle avant la mise en bouteille et après dégorgement pour contrôler le respect de la charte de qualité "Exigences Spécial Club". La cuvée Spécial Club est la garantie d'un champagne riche et expressif.
Notes de dégustation	Oeil : Couleur jaune d'or avec des bulles élégantes. Nez : Nez élégant avec des notes de pêche blanche, floral. Bouche : Fruité délicat avec une structure puissante, finale croquante. Finale : Précise, riche et fraîche
Accords mets/vins	Dîner raffiné : Poissons et crustacés
Potentiel de garde	10 ans et plus
Taux d'alcool	12 %
Dosage	Brut - Liqueur à base de vin de réserve et de sucre