

CHAMPAGNE Duménil

ARTISAN VIGNERONNE

Spécial Club 2018

Localisation

Face nord de la Montagne de Reims 1er Cru
Chigny-les-roses, Rilly-la-Montagne, Ludes

Composition du sol

Cinq terres : 5 horizons
Craie-marne-sable fin-limons-argile fine

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 2018, 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 de canne selon une recette historique familiale et adaptée à chaque cuvée.



Exceptionnel
potentiel de garde

*Pur, précis et
puissant*