



CHAMPAGNE  
**Duménil**  
PREMIER CRU

## *Oenothèque Millésime 2008*



Appellation Controlée	AOC Champagne
Domaine	Champagne DUMENIL - France
Situation géographique	Montagne de Reims 1er Cru Chigny-les-roses, Rilly-la-Montagne, Ludes
Sol	Craie et argile
Vendange	Manual
Cépages	60 % Chardonnay 20 % Pinot Meunier 20 % Pinot Noir
Age moyen des vignes	30/35 ans
Elevage en cave	15 ans sur lies Recemment dégorgé
Vinification	100% Cuvée (1ere presse) Fermentation alcoolique et malolactique avec contôle des températures 18° en cuvé inox. Duménil a construit sa réputation sur les millésimes de collection, créés seulement les années à haut potentiel de garde grâce à une acidité naturelle présente à la vendange. En 2008, les faibles rendements des chardonnays dûs à une floraison précoce, garantissent une élégant concentration aromatique
Notes de dégustation	<b>Oeil</b> : Or brillant avec fine effervescence. <b>Nez</b> : Nez séducteur : pommes rôties et pêches blanches à maturité <b>Bouche</b> : Soyeuse, les fruits jaunes dominant. Miel et brioche en fin de bouche <b>Finale</b> : Belle fraîcheur en finale, longueur en bouche sur des notes biscuitées
Accord mets-vins	Pour un diner raffiné : Foie gras, Canard, viande rouge ou parmesan / comté...
Potentiel de garde	10 ans et plus...
Dégré alcool	12 %

*Selectionné pour son  
exceptionnel potentiel de garde*

Elégant  
&  
Aromatique