

Elégant et aromatique, ce millésime est reconnu pour son exceptionnel **potentiel de garde**

Appellation: AOC CHAMPAGNE
Terroir: Face nord de la Montagne de Reims – 1^{er} cru Chigny-les-Roses, Rilly-la-Montagne, Ludes

Particularités: 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 dus à une floraison précoce, garantissent une élégante concentration aromatique.

Composition des sols: « **Cinque terre** » : 5 horizons
Craie-marne-sable fin-limons-argile fine

Cépage: 60% chardonnay
20 % pinot noir
20 % meunier

Age moyen des vignes : 30-35 ans

Repos en cave : 15 ans sur lies, récemment dégorgé

Repos après dégorgement : 4 à 6 mois

Vinification : Pressoir Coquard 4000 et 8000 kg à capacité variable. Doctrine: « aussitôt cueilli, aussitôt pressé ». Cuves thermorégulées. Fermentation malolactique

Dosage : BRUT – Liqueur à base de vin de réserve et de sucre de canne selon une recette historique et adaptée à chaque cuvée.

Accords : Foie gras, canard, viande rouge, parmesan et vieux Comté

Instants : Un dîner élégant et raffiné

Notes de dégustation : Or brillant avec de fines bulles
Nez séducteur : pommes rôties, pêche blanche
Bouche soyeuse. Les fruits jaunes dominent.
Miel et brioche en fin de bouche.
Belle fraîcheur en finale, longueur en bouche sur des notes biscuitées.

