

CHAMPAGNE  
**Duménil**

ARTISAN VIGNERONNE

*Noirs de Montagne*

TRILOGIE

PREMIER CRU



**Terroir historique de la famille, cette cuvée identitaire signe le style Duménil avec une touche de chardonnay pour une finale éclatante. Cette cuvée élégamment fruitée, invite à la convivialité.**



**Appellation:**

AOC CHAMPAGNE

**Terroir:**

Montagne de Reims – 1<sup>er</sup> cru  
Chigny-les-Roses, Rilly-la-Montagne et Ludes

**Particularités:**

Hommage au Terroir  
Terres historiques du meunier, le microclimat des 3 villages assure un fruité séducteur et une belle fraîcheur.

**Composition des sols:**

Argilo-calcaire, craie

**Cépage:**

60% meunier  
30% pinot noir  
10% chardonnay

**Age moyen des vignes:**

30 ans

**Repos en cave:**

3 ans

**Repos après dégorgement:**

4 mois

**Engagements environnementaux:**

Préservation des sols vivants, conduite raisonnée du vignoble, travail du sol et labour. Pas d'insecticide.  
Test de non-résidu de pesticides, rendements contrôlés (ébourgeonnage strict)  
Double certification Haute Valeur Environnementale niveau 3 et certification agriculture durable

**Vinification:**

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

**Dosage:**

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

**Accords :**

Charcuterie, carpaccio, tapas

**Instants:**

Apéritif entre amis

**Notes de dégustation:**

 Or brillant avec de fines bulles

 Fraise écrasée, cerise

 Framboise, massepain

Finale gourmande et élégamment fruitée



