

CHAMPAGNE  
**Duménil**

ARTISAN VIGNERONNE

*Noirs de Montagne*

TRILOGIE

PREMIER CRU



Terroir historique de la famille, cette **cuvée identitaire dominée par le meunier** 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:**

Face nord de la Montagne de Reims – 1<sup>er</sup> cru

**Lieux-dits :**

**Chigny-les-Roses** Lieu-dit « Les Coutures »

**Ludes** Lieu-dit « Les Corigniers »

**Rilly-la-Montagne** Lieu-dit « Les Clos Yons »

**Particularités:**

Hommage au Terroir

**L'expression du Meunier en terroir 1er Cru.**

3 éléments : Exposition + sources + sol drainant assurent un **fruité séducteur** d'une rare fraîcheur.

**Composition des sols :**

« **Cinque terre** » : 5 horizons  
craie-marne-sable fin-limons-argile fine

**Cépage :**

**60% meunier** Chigny-les-Roses

**30% pinot noir** Ludes

**10% chardonnay** Rilly-la-Montagne

**Age moyen des vignes :**

30 ans

**Repos en cave :**

3 ans

**Repos après dégorgement :**

4 mois

**Vinification :**

Dernière technologie de pressoirs 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 familiale et adaptée à chaque cuvée.

**Accords :**

Charcuterie, carpaccio, tapas

**Instants :**

Apéritif entre amis, à la maison ou dans un bar à vins

**Notes de dégustation :**

Or brillant fines bulles  
Fraise écrasée, cerise  
Framboise, massepain  
Finale gourmande et élégamment fruitée



