

CHAMPAGNE  
**Duménil**

ARTISAN VIGNERONNE

*Rosé de Montagne*

TRILOGIE

PREMIER CRU



**Cuvée séduction, ce rosé d'assemblage est élaboré à partir de 8% de vin rouge (seulement) de issu de Meuniers, le fruité est à la fois gourmand et subtile.**

**Appellation:**

AOC CHAMPAGNE

**Terroir:**

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

**Particularités:**

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 Chigny-les-Roses  
30% pinot noir Ludes  
10% chardonnay Rilly-la-Montagne

**Age moyen des vignes:**

30-50 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:**

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

**Accords:**

Saumon, chèvre frais, dessert aux fruits rouges

**Instants:**

Apéritif convivial

**Notes de dégustation:**

 Or cuivré avec de fines bulles

 Groseille, framboise

 Fraise fraîche, pâte d'amande, note de cacao

Finale séduisante de subtilité, véritable palette aromatique



