

CHAMPAGNE  
**Duménil**

ARTISAN VIGNERONNE

# Rosé de Montagne

TRILOGIE

PREMIER CRU



Bel hommage au **vin rouge issu de meuniers**, ce rosé d'assemblage est une cuvée séduction, **délicatement fruitée**, gourmande et subtile en finale.

- Appellation:** AOC CHAMPAGNE
- Terroir:** Face nord de la Montagne de Reims – 1<sup>er</sup> cru Chigny-les-Roses, Rilly-la-Montagne, Ludes
- Lieux-dits :**  
**Lieu-dit « Les Corigniers »**  
**Lieu-dit « Les Coutures »**  
**Lieu-dit « Les Clos Yons »**  
**Lieu-dit « Les Beaunes » 1958 for red wine**
- Particularités:** Rosé d'assemblage élaboré à partir de vin rouge issu de **meuniers** plantés en 1958. Le microclimat et le terroir spécifique des parcelles assemblées assurent un fruité séducteur et une belle fraîcheur.
- Composition des sols:** **« Cinque terre »** : 5 horizons craie-marne-sable fin-limons-argile fine
- Cépage:**  
1/3 meunier  
1/3 pinot noir  
1/3 chardonnay  
8% vin rouge issu de Meunier
- Age moyen des vignes :** 30-50 ans
- Repos en cave :** 5 ans base 2019
- 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 :** Saumon, chèvre frais, viandes grillés, desserts aux fruits rouges
- Instants :** Apéritif convivial, barbecue d'été
- Notes de dégustation :** Or cuivré avec de fines bulles  
Groseille, framboise, fraise fraîche, pâte d'amande, note de cacao, d'épices  
Finale séduisante de subtilité, véritable palette aromatique



