



CHAMPAGNE
Duménil
PREMIER CRU

by Jany Poret

Gourmand et délicat

Sacy, terroir 1er Cru de la Petite Montagne de Reims, bénéficie d'une triple influence: calcaire, sableuse et argileuse. Cette trilogie permet d'obtenir des assemblages à la structure équilibrée. La cuvée Jany Poret est souple, gourmande et bien fruitée grâce à la dominante de raisins noirs où le pinot meunier est majoritaire. Le sol sableux confère de la légèreté à l'ensemble avec des arômes évolués, témoin de la présence d'une large proportion de vins de réserve (fruit compoté, fruit sec, note miellée).

Ce précieux vignoble est l'héritage transmis depuis 4 générations par la famille d'Hugues Poret, actuel élaborateur de la Maison. Il perpétue dans cette cuvée le savoir-faire transmis par son père Jany, un style propre au terroir de Sacy alliant fruité et légèreté.

Terroir : Montagne de Reims
Sacy 1er Cru

Viellissement sur lies : 3 ans dans nos cave

Dégorgement : Dosage brut 4 mois avant commercialisation. Liqueur préparée selon un assemblage de vin de garde et de sucre de canne.



Notes de dégustation : Couleur or pâle. Aspect assez dense et satiné, bulles fines.

Au nez: Premier nez délicat dévoilant des arômes de fruits frais qui s'ouvre sur des fruits plus mûrs à l'aération (pomme, fruits à noyau)
En bouche: La bouche est ample avec une entrée en matière tout en fraîcheur et légèreté.

Le milieu de palais est marqué d'une générosité fruitée avec un gras tendre qui rehausse la sensation de maturité fruitée et accélère son oxydation vers les fruits macérés. La finale est plus tendue, un fruité nuancé d'épices douces.

Accord Mets/Vins : Au moment de l'apéritif ou en accompagnement de plats iodés, de volailles, de viandes blanches mais aussi avec des fromages légers qui appellent un vin gourmand et bien enrobé.

Les instants : La cuvée Jany Poret invite à la convivialité dès l'apéritif. Idéal pour un repas de famille.

Les récompenses :



GILBERT & GAILLARD
THE WORLDWIDE WINE SIGNATURE

l'union
CHAMPAGNE ARDENNE PICARDIE
L'Ardennais

Assemblage : 60 % Meunier - 30 % Pinot noir - 10 % Chardonnay

CHAMPAGNE DUMENIL - 38 rue du puits - 51500 SACY France

Tél. + 33 (0)3 26 03 44 48 - contact@champagne-dumenil.com

www.champagne-dumenil.com



CHAMPAGNE
DUMÉNIL
PREMIER CRU

by Jany Poret

À CHIGNY-LES-ROSES