



CHAMPAGNE  
**Duménil**  
PREMIER CRU

## RÉSERVE 21

*Une Cuvée mûre et gourmande*



### ASSEMBLAGE

1/3 PINOT NOIR  
1/3 CHARDONNAY  
1/3 MEUNIER

### TERROIR

CHIGNY-LES-ROSES  
RILLY-LA-MONTAGNE  
LUDES  
PREMIERS CRUS

### VENDANGES

DE 1996 A 2015  
RÉSERVE PERPETUELLE 50%  
BASE 2016 50%



# "GRANDE RÉSERVE" DEVIENT "RÉSERVE 21"

**Vieillessement sur lies:**  
3 ans minimum

**Dégorgement :** 4 mois  
avant expédition

**Dosage :** +/- 8g/l  
(variable en fonction de  
la vie du vin)

La Réserve 21 concentre la mémoire de 21 vendanges ou de 20 récoltes et une année. Cette cuvée particulière témoigne avec grâce du ballet climatique orchestré par la Nature : des années fougueuses, d'autres plus tranquilles, certaines surprenantes... A travers la richesse et la diversité de chacune d'entre elles et sous l'action mystérieuse de la **réserve perpétuelle**, ce grand Champagne garde ainsi la mémoire des vins de 1996 à 2016. Vous l'aurez compris, au fur et à mesure que les années défilent, le chiffre 21 est donc appelé à évoluer...

## *Expérience de dégustation*

Une fine effervescente témoin du temps passé en cave. Arômes délicats de fruits à chairs jaunes (pêche, abricot). Sa rondeur délicatement fruitée se conclut sur une finale briochée des plus appétissantes.

### *Accord mets/vins*

Parfaite introduction à un dîner gourmet. Belle association avec les viandes blanches.

### *Les instants de dégustation*

Famille et amis se laisseront séduire par l'équilibre des saveurs. L'amateur éclairé appréciera la personnalité unique de ce vin unique alliant maturité et fraîcheur...

### *Awards*

**Sommeliers**  
INTERNATIONAL



**Gault & Millau**  
Chapert government

## NOTES DE DEGUSTATION

*Fruits jaunes*



*Fruits secs*



## LES ACCORDS

*Aperitif gourmet*



*Viandes blanches*



# L'ESPRIT DUMÉNIL

Fiers de notre héritage ancestral, nos habillages sont ornés de différents **symboles sensoriels** qui font écho à notre histoire... Ainsi, la **couleur blanche** de notre coiffe est un hommage à la pureté de notre sous-sol si singulier, cette craie garante de la finesse de nos Champagnes. La **collerette droite et précise**, à l'image du vin franc et net élaboré avec une grande rigueur dans les règles de l'Art. La couleur **rouge** évoque le fruité des Pinots (cépages emblématiques de la Montagne de Reims) associée à l'**or** du Chardonnay assurant l'éternelle fraîcheur. Le **portail** stylisé du XVIIIème siècle est conservé dans son état d'origine au coeur de notre espace de dégustation. Il abrite nos Millésimes les plus précieux et est pour nous le symbole d'un héritage ancestral qui s'ouvre sur le monde et la modernité. La **Famille Duménil** élabore ses propres champagnes depuis 1874 mais cultive la vigne depuis le Xeme siècle...

BIENVENUE DANS NOTRE UNIVERS...

## LES SYMBOLES

*Le blanc de la  
craie*



*Le rouge du Pinot et l'Or  
du Chardonnay*



*Le portail du 18<sup>th</sup>  
siècle*



*Vigneron  
indépendant  
depuis 1874*

