



CHAMPAGNE
Duménil
PREMIER CRU

Brut Nature

Pur et Nature

Le vin, rien que le vin !» Par pur respect du terroir

Laisse découvrir la puissance et la maturité d'un grand vin. La palette aromatique est très expressive, le fruité est mis en valeur et la finale est élégamment soyeuse. Champagne de puristes, le Brut nature est l'expression sans fard du terroir alliant puissance et fruité.

Le village de Chigny-les-roses, réputé pour le fruité et la rondeur de ses vins, est le secteur idéal pour l'élaboration d'un champagne non dosé. Assemblage à dominante de Pinots, les vins sont sélectionnés pour leur souplesse naturelle. Complété par quelques notes de chardonnays, la finale est marquée par la fraîcheur et la minéralité. A la fois puissant et complexe, ce champagne de caractère étonne et ravit.

Terroir : 1er Cru - Montagne de Reims
Chigny-Les-Roses

Vieillessement sur lies : 4 ans minimum
dans nos caves.

Dégorgement :

Non dosé et dégorgé 4 mois avant
commercialisation.



Notes de dégustation :

De très fines bulles sont mises en scène par des reflets brillants multiples.

Au nez : Ananas, abricot, pêche de vigne.

En bouche : Belle vivacité en bouche à la fois souple et charnue. sur des notes d'agrumes

La finale laisse une impression de fraîcheur d'une rare pureté.

Accord Mets/Vins :

Champagne de puristes, cet assemblage sera très apprécié avec les plateaux de fruits de mer (crevettes, huîtres, poissons fumés)

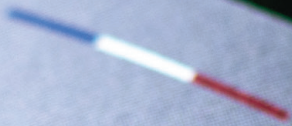
Les instants : Ambiance raffinée et épicurienne.

Récompenses :



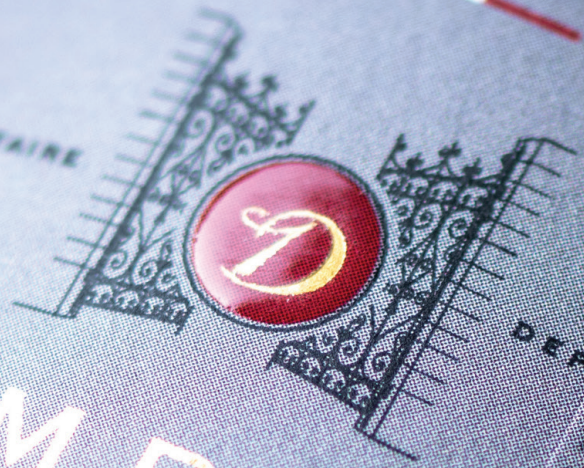
Assemblage : 40% Meunier - 40% Pinot noir - 20% Chardonnay

PRODUIT DE FRANCE



PRODUCT OF FRANCE

PROPRIÉTAIRE



DEPUIS 1854

CHAMPAGNE
Duménil
PREMIER CRU
Nature

CHARENTAIS-ROSES