

CHAMPAGNE JEAN DUMANGIN

TRILOGIE 2018

TERROIR

Grande Montagne de Reims : Chigny-les-Roses,
Ludes, Rilly-la-Montagne, Taissy, Cormontreuil
Age moyen des vignes : 35 ans

VINIFICATION

Fermentations alcoolique et malolactique en cuves
inox thermorégulées. Remuage manuel traditionnel
sur pupitres

ASSEMBLAGE

100% Chardonnay (1/3)
100% Pinot Noir (2/3)
50% Chardonnay, 50% Pinot Noir (3/3)
Récolte 2018
6 ans de vieillissement en cave

DOSAGE

7 à 9 grammes de sucre par litre

FLACONS

Bouteilles 75 cl

NOTES DE DÉGUSTATION