

CHAMPAGNE JEAN DUMANGIN

PREMIER CRU BRUT HÉRITAGE

TERROIRS

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

40% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 30% Meunier
50% de vins de Réserve.
4 ans de vieillissement en cave

DOSAGE

10 grammes de sucre par litre

FLACONS

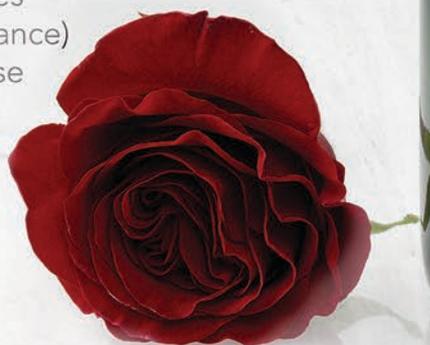
Magnums 150 cl, Bouteilles 75 cl, Demies 37,5 cl

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez gourmand et complexe, sur des notes d'abricot et
de pêche confite, de petites baies noires, avec une
touche de minéralité. L'attaque en bouche est
gourmande, sur les fruits jaunes, la meringue et une
touche d'épice. La finale sur l'orange confite est
délicate et persistante.

RÉCOMPENSES 2021

Médaille d'Or Concours des Vinalies
Internationales (Oenologues de France)
et Concours Mondial des Féminales



Une Rose - Une Passion - Un Champagne