

# CHAMPAGNE JEAN DUMANGIN

---

## HOMMAGE 2017

---

### 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 Premier Cru  
Récolte 2017  
4 ans de vieillissement en cave

### DOSAGE

9 grammes de sucre par litre

### FLACONS

Bouteilles 75 cl

### NOTES DE DÉGUSTATION

Tout en finesse et en délicatesse, le nez est porté par les fruits blancs (pêche, poire juteuse) et les agrumes frais (pamplemousse rose et yuzu). On y découvre également à l'aération une pointe minérale (craie) et briochée. La bouche est charnue sur un panier de fruits blancs (mirabelles) et structurée à l'attaque. Champagne de gastronomie tout en nuances et dominé par la fraîcheur et le fruité, il accompagnera un filet de Saint-Pierre en sauce, un bar braisé et sur la fin du repas, un granité de poires.



---

Une Rose - Une Passion - Un Champagne

---