

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
