CHAMPAGNE JEAN DUMANGIN

PREMIER CRU
MILLÉSIME 2014

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

Récolte 2014 65% Chardonnay, 35 % Pinot Noir 7 ans de vieillissement en cave

DOSAGE

9 grammes de sucre par litre

FLACONS

Bouteilles 75 cl

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez est ouvert, aérien et mûr. Belle expression aromatique florale (pommiers, cerisiers en fleurs, haies arbustives printanières), de fruits blancs frais et de pâtisserie (crème pâtissière).

La bouche est fraiche et élégante avec une dominante d'agrumes (citrons mûrs) et de fruits blancs. La finale relevée par le Pinot Noir apporte la structure et l'équilibre à l'assemblage.



