

CHAMPAGNE JEAN DUMANGIN

PREMIER CRU
MILLÉSIME 2015

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 2015
30 % Chardonnay, 70 % Pinot Noir
6 ans de vieillissement en cave

DOSAGE

9 grammes de sucre par litre

FLACONS

Bouteilles 75 cl

NOTES DE DÉGUSTATION

L'expressivité contenue du nez dévoile la finesse de
l'assemblage. La dominance est sur les fruits jaunes,
accompagnés d'un panier de fruits blancs croquants.
L'ensemble montre une belle fraîcheur aromatique.
La bouche ample, tonique et généreuse, souligne la
puissance et la rondeur du Pinot Noir, sur des arômes
de fruits blancs (pêche blanche) et fruits jaunes frais
(mirabelle et abricot). La finale est riche, tonique et
structurée.



Une Rose - Une Passion - Un Champagne