

CHAMPAGNE JEAN DUMANGIN

PREMIER CRU
MILLÉSIME 2013

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 2013
60 % Chardonnay, 40 % Pinot Noir
7 ans de vieillissement en cave

DOSAGE

9 grammes de sucre par litre

FLACONS

Magnums 150cl, Bouteilles 75 cl

NOTES DE DÉGUSTATION

Le premier nez dévoile la maturité sur des notes de
fruits jaunes confiturés et d'acacia, puis s'ouvre
vers de délicats arômes de silex et de cardamome.
L'attaque en bouche est ample et gourmande,
sur la craie fraîche et le zeste de pamplemousse, avec
une structure délicate et une finale sur
la Granny Smith

RÉCOMPENSES 2021

Médaille d'Or Concours
International de Lyon, Médaille
d'Argent Concours Mondial
de Bruxelles



Une Rose - Une Passion - Un Champagne