

CHAMPAGNE JEAN DUMANGIN

TERROIR BRUT BLANC DE BLANCS

TERROIR

Coteaux Vitryat : vignoble de Couvrot
Age moyen des vignes : 25 ans

VINIFICATION

Fermentations alcoolique et malolactique en cuves inox thermorégulées. Remuage manuel traditionnel sur pupitres

ASSEMBLAGE

100% Chardonnay
50% de vins de Réserve.
4 ans de vieillissement en cave

DOSAGE

10 grammes de sucre par litre

FLACONS

Magnums 150 cl, Bouteilles 75 cl

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez se dévoile tout en délicatesse, sur des premières notes de pêche blanche et d'abricot, laissant place ensuite aux arômes de fleurs blanches avec une touche de fruits secs. La bouche, à la fois fine et gourmande, permet de retrouver la fraîcheur des fruits blancs tout en dévoilant une belle minéralité sur de la craie fraîche. La finale, surprenante, mêle la vivacité des agrumes à une touche légèrement épicée.

RÉCOMPENSES 2021

Médailles d'Or Concours International des Meilleurs Chardonnay du Monde (Classement dans le Top 10) et Concours Mondial des Feminalise



Une Rose - Une Passion - Un Champagne