

CHAMPAGNE JEAN DUMANGIN

TERROIR EXTRA 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.
6 ans de vieillissement en cave

DOSAGE

4 grammes de sucre par litre

FLACONS

Magnums 150 cl, Bouteilles 75 cl

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez discret sur des arômes de fruits secs et de fleurs
blanches, qui dévoile une belle minéralité
accompagnée de quelques notes d'agrumes confits.
La bouche surprend par sa fraîcheur, ses notes de
citron confit et de craie blanche nous emmènent vers
une finale riche et légèrement poivrée.

RÉCOMPENSES 2021

Médaille d'Argent Concours
des Vinalies Internationales
(Oenologues de France)



Une Rose - Une Passion - Un Champagne