

CHAMPAGNE JEAN DUMANGIN

PREMIER CRU
MILLÉSIME 2016

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 2016

55 % Chardonnay, 45 % Pinot Noir

8 ans de vieillissement en cave

DOSAGE

9 grammes de sucre par litre

FLACONS

Bouteilles 75 cl

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez : Puissant et ouvert. Pâte de fruit, miel de pin et
pêche au sirop. S'ouvre sur des arômes mentholés,
épicés de type safran avec une pointe de cerneaux de
noix fraîche.

Bouche : Charpentée et suave. Belle longueur avec
des arômes de salade de fruits, de clémentine, de
zeste d'orange et de bonbon au miel.



One Rose - One Passion - One Champagne