



Champagne BRUT MILLÉSIME 2002

Identité de la cuvée :

60% Chardonnay
20% Pinot Noir
20% Pinot Meunier
7 ans de cave

Pour les amateurs de Champagnes complexes, vineux aux accents torréfiés...

Fruit d'un assemblage de 3 cépages à dominante de Chardonnay, le Millésime 2002 présente un grand potentiel de garde. Champagne de caractère, ses notes de pain d'épices en bouche et sa fraîcheur en finale sont exceptionnelles.

Crus : Chigny-les-Roses, Cernay-lès-Reims

Notes de Dégustation :

A l'œil : Or brillant. Bulles très fines. Beau cordon.

Au nez : Coing, pruneaux, très expressif.

En bouche : Notes grillées de noisettes. La bouche est veloutée, vineuse et la finale plus minérale présente une belle longueur.

Accords mets-vins :

Champagne d'amateurs, ce millésime sera apprécié avec le foie gras poêlé servi dès l'apéritif ou en entrée. Sa puissance s'accommodera également de viande rouge et de gibier.

Au dessert, une tarte aux poires caramélisées sera très appréciée.

Température de service : 10 °C

Disponible en bouteille (0,75 l)

Type de sol : Craie, Argile. Belle exposition des parcelles.

Age moyen des vignes : 30 ans

Vignoble : Viticulture raisonnée, travail manuel des coteaux, taille et ébourgeonnage stricts.

Vendange manuelle

Pressurage : Pressoir PAI Coquard 4000 kg

Vinification : Seule la cuvée entre dans la composition de ce vin. La prometteuse acidité naturelle de la vendange 2002 fait de ce millésime une grande année dotée d'un grand potentiel de garde. La fermentation malolactique assure rondeur et souplesse.

Les 7 années de vieillissement en cave apportent des notes toastées et épicées en finale.

Vieillessement : 7 ans sur lies

Dégorgement à la glace : Dosage brut 6 mois avant commercialisation pour la rondeur en fin de bouche. Liqueur préparée selon un assemblage de vin de garde et de sucre de canne.



CHAMPAGNE DUMENIL

Rue des Vignes - 51500 Chigny-les-Roses - France

Tél. : 00 33 (0)3 26 03 44 48 - Fax : 00 33 (0)3 26 03 45 25 - e.mail : info@champagne-dumenil.com

www.champagne-dumenil.com