

CHAMPAGNE JEAN DUMANGIN

PREMIER CRU BRUT ROSÉ HÉRITAGE

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

37% Chardonnay, 37% Pinot Noir, 26% Meunier (dont 15% de vin rouge en provenance de vieilles vignes de Pinot Noir). 50% de vins de Réserve. 3 ans de vieillissement en cave

DOSAGE

11 grammes de sucre par litre

FLACONS

Bouteilles 75 cl

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez généreux, sur des notes de pivoine, de fraise des bois, avec une légère touche de pierre à silex. La bouche est gourmande, les notes de groseille et de cassis confit se marient pour dévoiler une finale vive et citronnée.

RÉCOMPENSES 2021

Médailles d'Or Concours International de Lyon et Concours Mondial des Féminales
Médaille d'Argent Concours Mondial de Bruxelles



Une Rose - Une Passion - Un Champagne