

C H A M P A G N E

Daniel Dumont

Vigneron indépendant



**Brut Rosé
Grande Réserve
1er cru**

Vinification

Assemblage : 40 % Chardonnay
40 % Pinot Noir
20 % Pinot Meunier

Trois années de base : 2015, 2014 et 2013

Vieillessement minimum 2 années en cave

Dosage : 9 grammes par litre

Degré d'alcool : 12°2

Mise en bouteille : Février 2016

Date de dégorgement : Février 2018

Dégustation

Franc et doté d'une belle intensité aromatique, ce nez élégant se caractérise par des arômes de fruits rouges de type fraise et framboise.

En bouche, l'attaque nette et ample laisse place à un bel équilibre entre fraîcheur et gourmandise. On retrouve les notes de fruits rouges évoquées au nez mais aussi des fruits rouges confits et de légères nuances épicées.

La fin de bouche est gourmande et présente une très belle longueur aromatique.

Accord mets champagne : A l'apéritif ou avec un dessert aux fruits .