

C H A M P A G N E

Daniel Dumont

Vigneron indépendant



Cuvée d'Excellence
Millésime 2012
1^{er} Cru

Vinification

Assemblage : 70 % Chardonnay
30 % Pinot Noir

Chardonnay élevé en fût de chêne 6 mois.

Vieillessement minimum 5 années en cave

Dosage : 6 grammes par litre

Degré d'alcool : 12°2

Mise en bouteille : Juillet 2013

Date de dégorgement : Décembre 2017

Dégustation

Nez fin et subtil, marqué par la présence de notes briochées et toastées accompagnées de fruits secs reflétant une belle maturité.

Caractérisée par une attaque franche et nette, la bouche s'épanouit par une complexité aromatique apportée par des arômes de fruits secs et des notes briochées, légèrement fumées et sublimés d'un boisé discret. La fin de bouche est marquée par une remarquable longueur.

Accords mets champagne : A l'apéritif, accompagne les poissons voire le foie gras.