

C H A M P A G N E

Daniel Dumont

Vigneron indépendant



Brut Grande Réserve

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

Nez épanoui composé d'arômes de pêche, abricot et fruits secs assortis de notes beurrées et briochées.

Débutant par une attaque ample et fraîche, la bouche laisse place à une dominante fruitée et beurrée et se distingue par la souplesse et le fondant. Rondeur et longueur caractérise la finale.

Accompagnement : A l'apéritif, avec poisson et fruits de mer, et éventuellement à associer avec un dessert peu sucré de type tarte et fruits de mer