

C H A M P A G N E

Daniel Dumont

RECOLTANT - MANIPULANT

Demi-sec

Cuvée des desserts



Vinification

Assemblage : 40 % Chardonnay

40 % Pinot Noir

20 % Pinot Meunier

Trois années de base : 2012, 2011 et 2010

Vieillessement minimum 3 années en cave

Dosage : xx grammes par litre

Degré d'alcool : 12°2

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.

Ce champagne peut se déguster à l'apéritif mais aussi en accompagnement de poissons et fruits de mer. Il peut également s'associer avec un dessert peu sucré de type tarte.

Champagne Daniel Dumont – Récoltant Manipulant – 11, rue Gambetta – 51500 Rilly La Montagne

Tél : 03 26 03 40 67 – fax : 03 26 03 44 82 – internet : www.champagne-danieldumont.com – email : info@champagne-danieldumont.fr