Notre passion s'épanouit

CHAMPAGNE

Daniel Dumont

RILLY-LA-MONTAGNE

Grande Réserve

3 terroirs, 3 cépages et 3 années : la règle de 3 de l'assemblage de notre cuvée historique et fédératrice.

À l'œil

La robe est jaune paille à reflets or avec une effervescence dynamique et une mousse abondante, généreuse, crémeuse et fine.

Au nez

L'olfaction est intense avec des notes d'abord briochées, de pain frais, de frangipane puis de fruits jaunes et de blé mûr. Des effluves plus exotiques d'ananas rôti, de fruits de la passion, de dattes et d'agrumes (mandarine et citron) apparaissent, contribuant largement à l'expression d'une élégante et généreuse complexité.

À la bouche

Franche, la montée en puissance laisse deviner la noisette, les amandes, les fruits confits, le nougat ou encore les fruits blancs. La maturité du vin est pertinente, suffisante pour apporter une jolie complexité et une belle densité sans excès, afin de rester croquante et juteuse en bouche. L'ensemble est harmonieux avec une belle longueur et un dosage parfaitement intégré. La finale est soutenue par une certaine salinité et de jolis amers comme le pamplemousse confit.

L'instant T : toutes les occasions.
Accords guidés : volaille ou petit gibier plumes sauce crémée - apéritif fromager - Saint-Jacques au curry et safran.
Accords en décroché : riz à l'indienne - gambas et curry - tarte meringuée aux citrons à peine sucrée.

La chimie de la Nature

Assemblage : 40 % Chardonnay de réserve 20 % Meunier de réserve - 40 % Pinot Noir de réserve (90 % cuvées et 10 % tailles).
Années : 2016 - 2017 - 2018.
Dégorgement en novembre 2021.
Dosage à 8 g/L à partir d'une liqueur maison (sucre de canne).

Repères

élégant | harmonieux | facile | plaisant | festif | équilibré | gourmand | juteux

Mot-clé

l'universalité

au rythme des saisons

Champagne daniel dumont