

C H A M P A G N E

*Daniel Dumont*

Vigneron Indépendant



---

*Extra Brut Soléra*  
*Blanc de blancs*  
*1<sup>er</sup> Cru*

---

*Vinification*

Assemblage : 100 % Chardonnay vieilli en foudre de chêne, sélection de différents millésimes

Dosage : 2 grammes par litre

Degré d'alcool : 12°2

Mise en bouteille : Février 2015

Date de dégorgement : Décembre 2017

*Dégustation*

Robe dorée et présence de bulles fines.

Nez expressif qui se révèle fin et subtil, marqué par la présence d'arômes de fleurs blanches, de menthe blanche et d'agrumes notamment le pamplemousse.

En bouche, la vivacité est présente par une attaque franche. La bouche s'épanouit par une complexité aromatique apportée par des arômes de fruits secs qui apporte rondeur et profondeur.

Accords mets champagne : A l'apéritif, accompagne très bien les poissons et les crustacés.