

C H A M P A G N E

*Daniel Dumont*

Vigneron indépendant



---

*Brut Prestige  
Millésime 2013  
1<sup>er</sup> Cru*

---

*Vinification*

Assemblage : 70 % Pinot Noir  
30 % Chardonnay

Vieillessement minimum 4 années en cave

Dosage : 7 grammes par litre

Degré d'alcool : 12°2

Mise en bouteille : Février 2014

Date de dégorgement : Décembre 2017

*Dégustation*

Nez généreux et épanoui marqué d'une dominante fruitée. Des arômes subtils de petits fruits rouges accompagnent des notes de fruits jaunes type abricot.

En bouche, l'attaque est franche laissant place à la vinosité, la puissance et la structure du Pinot Noir. Son évolution est associée à des notes de fruits mûrs se terminant par une longueur en bouche et fraîche apportée par le Chardonnay.

Accords mets champagne : A l'apéritif et pendant un repas présentant une viande blanche