

CHAMPAGNE



Daniel Dumont
RÉCOLTANT MANIPULANT

Excellence Millesime 2021 - 1er Cru

Une identité boisée-fumée et saline révélée par un dosage Extra-Brut

70% Chardonnay
30% Pinot Noir

Dosage : Extra-Brut - 4g/L

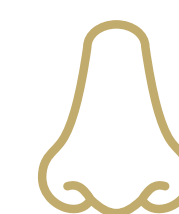
Température de service : 8-10°C

Vieilli en fût 



A l'oeil

Robe jaune pâle et une effervescence subtile.



Au nez

Des notes florales d'aubépine et de fleur d'oranger signent l'identité dominante du Chardonnay. L'expression boisée fait ensuite son apparition avec des effluves de fleurs séchées, de cèdre, de vanille et même de subtiles notes de fruits tropicaux.



En bouche

Une tension d'agrumes confits s'allie à une belle salinité. Le boisé se fait plus discret et signe une expression racée, tendue mais néanmoins savoureuse. Généreuse et ample, la structure du vin se double d'une texture en bouche relativement soyeuse.



L'instant T

Idéal pour l'apéritif et le repas, pour des accords gastronomiques d'exception

Accords mets & vins

Carpaccio de Saint-Jacques, feuilletés à la truffe, homard, langoustine, filet de sole ou turbot, rillettes de sardines

Signature

Subtilité

