

CHAMPAGNE



Daniel Dumont
RÉCOLTANT MANIPULANT

Prestige Millésime 2021 – 1er Cru

Une cuvée de caractère, portée par la richesse du Pinot Noir

70% Pinot Noir
30% Chardonnay

Dosage : Brut - 6g/L

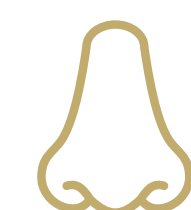
Température de service : 8-10°C

Vieilli en cuve



A l'oeil

La robe du vin est or pâle. L'effervescence est généreuse et crémeuse avec une mousse abondante au service



Au nez

Des notes de fruits secs (noisette, amande), miel, frangipane, pralin, dominant. Puis des notes de réglisse et d'écorce d'eucalyptus accompagnées de nuances végétales (fougère, basilic), révèlent la complexité croissante du vin.



En bouche

Le Pinot Noir est dominant sans être écrasant. La bouche est à la fois fraîche et charnue. Se dévoilant à travers ses différentes textures (composé, pâte, confit), le fruit laisse place à une agréable salinité et à une légère amertume.

L'instant T

Idéal pour l'apéritif, le repas et les moments d'exception qui méritent un champagne de caractère.

Accords mets & vins

Volaille rôtie, pintade, risotto aux champignons, poissons charnus (thon), fromages (Langres, Chaource)

Signature

Souplesse / Élégance / Caractère

