



CHAMPAGNE
Duménil
PREMIER CRU

Amour de Cuvée

Frais et Gourmand

Blanc de Noirs phare de la Maison Duménil, Amour de Cuvée est un vin ciselé, alliant l'originalité séduisante du pinot meunier de la Montagne de Reims à la noblesse du pinot noir Premier Cru.

Idéale pour se laisser surprendre par la typicité du terroir de la Montagne de Reims, cette cuvée est étonnamment fruitée alliant les arômes séducteurs du pinot meunier à la vinosité du pinot noir.

La rigoureuse sélection des cuvées empreintes de fraîcheur fait de ce blanc de noirs un champagne de caractère d'une extrême finesse. Un blanc de Noirs surprenant d'élégance !

Terroir : 1er Cru - Montagne de Reims
Chigny-Les-Roses.

Vieillessement sur lies : 5 ans
minimum dans nos caves.

Dégorgement : Dosage brut 6 mois
avant commercialisation. Liqueur
préparée selon un assemblage de
vin de garde et de sucre de canne.



Notes de dégustation :

La profondeur de la teinte or pâle de ce grand champagne et la délicatesse de l'effervescence comme la finesse des bulles, laissent entrevoir un champagne de grande noblesse.

Au nez : les notes de fruits rouges sont franches (cassis, groseille, fraise des bois), fruit sec, amande grillée, coing, mirabelle.

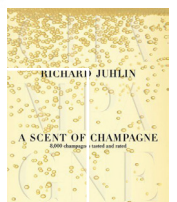
En bouche : Les notes de framboise et de fraise écrasée soulignent la fraîcheur et la souplesse de cette cuvée. La texture est vineuse, l'équilibre superbe entre volume et vivacité. La finale est longue et délicatement biscuitée.

Accord Mets/Vins : Servi dès l'apéritif, ce Champagne de caractère très fruité permettra de superbes associations avec la cuisine traditionnelle : sur un foie gras, vous apprécierez ses notes torréfiées ; avec du gibier, vous savourerez sa vinosité.

Les instants : Fêtes familiales, célébrations, dîners d'exception.

Récompenses :

Gault & Millau
L'expert gourmand



Assemblage : 50% Meunier - 50% Pinot noir

CHAMPAGNE DUMENIL - 38 rue du puits - 51500 SACY France

Tél. + 33 (0)3 26 03 44 48 - contact@champagne-dumenil.com

www.champagne-dumenil.com

CHAMPAGNE

Amour de Cuvée

PAR
Duménil