

LES EPHEMERES

CUVEE AFFUTE \1



Fiche œnologique

Assemblage

66% Pinot Noir
34% Chardonnay

Dosage EXTRA BRUT

1,12 g/l

Passage en fût

66% des vins de cet
assemblage

Vieillissement

Minimum 120 mois
en cave

Dégorgement

Minimum 6 mois avant
commercialisation

Dégustation

Robe

Chaude au reflet vieil Or

Nez

Premier nez d'une grande
richesse avec ses notes de
tabac blond et d'épices
d'orient réchauffées par les
fragrances de fève de Tonka

Bouche

Ronde qui trouve sa
sucrosité par ses notes de
vanille de Bourbon,
réhaussée par la cannelle.

Fraîcheur et tension tout en
finesse portées par des
notes de fleurs et de
bergamote.

CONTACT

06 63 59 30 05
audrey@dumont-terrillon.fr
dumont-terrillon.fr

ADRESSE

Champagne Dumont-Terrillon
14 rue de la Vereille
10250 Gyé-sur-Seine



Champagne
Dumont-Terrillon
À GYÉ SUR SEINE

Une cuvée signée par l'envie du moment.

**Ici on cherche à figer un style sur un terroir,
un assemblage qui traduira un ressenti, une
définition simple de l'Ephémère mais qui n'est
en rien fugace**