

LES EPHEMERES

CUVEE VENDANGE 2011



Fiche œnologique

Assemblage

60% chardonnay
40% pinot noir

Dosage EXTRA BRUT

2 g/l

Vieillessement

Millésime 2011

Dégorgement

Minimum 6 mois avant
commercialisation

Dégustation

Robe

Robe attrayante aux nuances
jaune doré

Nez

Au premier abord, le nez
mentholé se distingue. Cette
première impression laisse
ensuite place à des arômes
d'épices et de fruits blancs
mûrs.

Bouche

La salinité, étonnante,
s'associe à la fraîcheur du
millésime.

Les notes subtiles de fruits
blancs et d'épices continuent
de se faire sentir en notes
finales, laissant une
impression durable et
agréable.

CONTACT

06 63 59 90 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

*Ce champagne, à la fois intime et expressif,
représente un excellent choix pour ceux qui
recherchent un vin à la fois riche et
rafraîchissant.*