CHAMPAGNE
Dagonet & Fils
A HAUTVILLERS - FRANCE
BERCEAU DU CHAMPAGNE

TRADITION

Le style de la Maison

Harmonie et équilibre des arômes, sensation délicate et soyeuse au palais.
Véritable plaisir de tous les instants.

ASSEMBLAGE

- 45% Pinot Meunier
- 30% Pinot Noir
- 25% Chardonnay dont 20 % Composé de 20 % de vin de réserve
- Vieillissement en cave au minimum 24 mois
- Dosage brut : 9 g de sucre par litre.

DÉGUSTATION

Robe : Cette cuvée est généreusement dorée et animée de petites bulles fines et régulières.

Nez : Son parfum exprime la pomme cuite et les épices (cannelle, girofle). Ce champagne s'oriente peu à peu vers des notes de crème et de pain qui démontrent une certaine complexité et témoignent d'un bon vieillissement en cave.

Bouche : A la dégustation, l'effervescence est ronde et fondue, le vin se fait discret et propose une texture soyeuse, souple et délicate. L'acidité et le sucre forment un équilibre gourmand et mettent en avant le caractère harmonieux de la cuvée. Après quelques instants, l'assemblage de nos 3 cépages champenois restitue l'origine calcaire des raisins, sans excès et avec délicatesse.

Service : Nous vous recommandons de servir cette cuvée dans une flûte élancée, 8° de température.
Vous apprécierez de déguster ce champagne à tout moment de la journée et particulièrement à l'apéritf ou lors d'un cocktail.

RÉCOMPENSES

- Médaille d'or au Concours International Gilbert & Gaillard 2021.
- Médaille d'argent au Concours International de Lyon 2021.
- Médaille d'or au Concours International Gilbert & Gaillard 2018.
- Médaille d'argent au Prix plaisir de Bettane et Desseauve 2016.
- Médaille d'argent au Concours Mondial de Bruxelles 2015.
- Médaille d'argent au Concours Féminalise de Beaune 2015.

210 Route de Fismes, 51160 Hautvillers - 03 26 52 69 60 - jerome@champagne-dagonet.fr