

CHAMPAGNE
Charles-Henri
DUPONT
À VERTUS



BLANC DE BLANCS



Terroir

Cette cuvée est issue de vignobles de la Côte des Blancs
(Le Mesnil sur Oger, Avize, Oger)

Sol argilo-calcaire crayeux

L'exploitation est certifiée Agriculture Biologique
depuis 2020



Vinification

- Assemblage : 100% Chardonnay
- Cuve inox, fermentation malolactique
- Base de récolte : 2016, 40% de vins de réserve
- Tirage : 2017
- Dosage : 8g/litre
-



Notes de dégustation



Teinte brillante, aux reflets verts,
effervescence fine et persistante



Nez gourmand, saveurs de fruits à chair jaune,
soutenu par des notes d'amande et de fleurs blanches



Attaque franche et structurée, sur une bouche ronde
tout en finesse.



De l'apéritif au dessert
Servir entre 6° C et 8° C



Champagne Charles-Henri DUPONT

Siège : 33 rue du Mont Chenil – Vertus – 51130 Blancs-Coteaux

Accueil et dégustation: 19 avenue du Général Leclerc – Vertus – 51130 Blancs-Coteaux

c.h.dupont@hotmail.fr – tél : 06.74.98.58.95 - www.champagnedupont.fr