

CHAMPAGNE
Charles-Henri
DUPONT
À VERTUS



BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT



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 : 2017, 45% de vins de réserve
- Tirage : 2018
- Dosage : 5g/litre



Notes de dégustation



De couleur or paille aux reflets verts,
effervescence fine et persistante



Floral, accompagné de fruits à chair blanche,
soutenu par des notes citronnées



Attaque en bouche nerveuse et tout en finesse,
les saveurs citronnées nous guident sur une
finale limpide tout en longueur



Apéritif estival, fruits de mer
Servir entre 5° C et 7° 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