

CHAMPAGNE
Charles-Henri
DUPONT
À VERTUS



INITIUM EXTRA BRUT



Terroir

Cette cuvée est issue de deux parcelles situées à Vertus 1^{er} cru

Sol argilo calcaire.

Cette cuvée est issue de raisins cultivés et vinifiés
Selon le règlement AB.



Vinification

- Assemblage : 100% Chardonnay
- Cuve inox, fût de chêne
- Fermentation malolactique
- Base de récolte : 2020
- Tirage : 05/2021
- Dosage : 2g/litre



Notes de dégustation



Couleur jaune citron, intensité soutenue
bulles fines et vives.



Puissant
Agrumes, fleurs blanches, fruits jaunes



Attaque franche, matière fruitée et pulpeuse
Boisé fondu, finale longue et aérienne.



Champagne gastronomique
Apéritif estival, tartare de saumon,
fromages
Servir entre 6°C et 10°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