

CHAMPAGNE  
Charles•Henri  
**DUPONT**  
À VERTUS



## Réserve spéciale 2012



### Terroir

Cette cuvée est issue d'une sélection de parcelles de la Côte des Blancs pour les Chardonnays et de la montagne de Reims pour les Pinots noirs.

Sol argilo-calcaire

L'exploitation est certifiée Agriculture Biologique depuis 2020 pour le respect de ses terroirs.



### Vinification

- Assemblage : 60% pinot Noir / 40% Chardonnay
- Cuve inox, FML complète sur Chardonnay et partielle sur Pinot
- Base de récolte : 2012
- Tirage : 2013
- Dosage : 7g/litre



### Notes de dégustation



Jaune or avec beaucoup de brillance, bulles très fines et soyeuses.



Nez puissant sur des notes confites et grillées, témoignage du temps passé en cave.



Attaque charnue et crémeuse accompagnée d'une grande longueur. Les arômes briochés se mêlent à la pâte de fruit.



Résolument gastronomique cette cuvée s'invitera sur des poissons et viandes crémeuses ainsi que sur des fromages affinés à pâte cuite.  
Servir entre 8°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