

CHAMPAGNE



Comtes de Dampierre

## CUVEE DES AMBASSADEURS

Brut - NV - Premier Cru

### INFORMATION PRODUIT

**Cépages :** 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir

**Degré d'alcool :** 12,5 % vol

**Dosage :** 8,0 g/l



### Technique

**Millésime:** brut sans année

**Vinification:** vendange traditionnelle et pressurage doux (lot de 4000 kg par 4 heures). Maturation sur lies pendant 36 mois.

**Villages:** provenance d'Oger, Cramant et Mesnil-sur-Oger pour les Chardonnay et de Bouzy et Ambonnay pour les Pinot Noir

**Vin de base:** de 2011 et 40 % de vins de réserve de 2008 et 2010.

### Organoleptique

**L'opinion du producteur:** *Un assemblage de vins très riches de 3 différentes années. Une cuvée charnue et bien équilibrée, qui est restée sur lattes plus longtemps que prévu. Le résultat est très délicat.*

**L'opinion du sommelier:** *une couleur d'un doré intense, un nez de pêches et de notes sucrées de pâtisserie. Des arômes très fruités avec des notes végétales.*

**Dégustation:** *cette cuvée accompagne parfaitement des entrées élaborés à base de légumes ou de poisson, ainsi que des plats de viande blanche avec une sauce délicate. A éviter : les épices.*

Marie & Alain Collection

[www.lemilleurvindumonde.com](http://www.lemilleurvindumonde.com)