



D

CHAMPAGNE
Jacquinet-Dumez

un autre langage



DIALOGIE

(ex-Grande Réserve)

**BLANC DE NOIRS - BRUT
PREMIER CRU**

Traité de philosophie Maison

Les Champagnes Jacquinet-Dumez sont issus d'une recherche pointue et passionnée, tout en laissant la part belle au plaisir. Olivier Jacquinet pratique avant tout, une viticulture sensée (travail des sols, enherbement, lutte raisonnée). Par ses pratiques, il a rejoint le cercle restreint des exploitations certifiées HVE (Haute Valeur Environnementale). Il fait le choix de vinifications habiles, en cuves et fûts, et révèle son terroir par la maîtrise de dosages relativement faibles. Il « cueille » ses vins au juste instant, et livre en chacun de ses champagnes, « un autre langage »...

Définition

« Dialogie » : Elle incarne la philosophie de la Maison qui considère la dégustation comme invitation au dialogue. Cette cuvée est le parfait déclencheur du partage et de l'échange. Elle est l'initiation au cépage noir, frais et fin typique de la Maison et de son terroir.

Typologie

Terroirs : Les Mesneux, Sacy, Villedommange, Ecueil

Âge des vignes : 40 ans

Type de sols : Argilo-calcaire et sablo-limoneux

Assemblage : 80 % Meunier, 20 % Pinot Noir

Vinification : Cuve inox, Fûts (- de 10 %)

Dosage : 5 g/l

Température de service : entre 9 et 12°

Les mots à la bouche

Dialogie s'exprime par une « tension affirmée » : elle provient de la pureté et de la structure du vin. Les arômes qui la dessinent sont ceux des agrumes, de la pâte de coing, des fruits jaunes. Un vin opulent, à la jolie fragrance de framboise soulignant sa délicatesse. Le compagnon idéal des cocktails et de mets gastronomiques.

Existe en bouteille • demi-bouteille • magnum

Médaille Or Vignerons Indépendants 2017

Guides Hachette 2015 & 2016



Champagne Jacquinet-Dumez • 26, rue de Reims • 51370 LES MESNEUX

Tél. 03 26 36 25 25 • contact@champagne-jacquinet-dumez.com • www.champagne-jacquinet-dumez.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

