



D

CHAMPAGNE
Jacquinet-Dumez

un autre langage



MULTIMIS

(ex-Carte d'Or)

**EXTRA-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

« Multimis » : L'équilibre des 3 cépages, multiples dans leur expression et pourtant unis, en symbiose dans cette cuvée élégante et rafraîchissante.

Typologie

Terroirs : Les Mesneux, Sacy, Villedommange, Ecueil

Type de sols : Argilo-calcaire et sablo-limoneux

Assemblage : 40 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay,
20 % Meunier

Vinification : Cuve inox 80 %, Foudre et fûts 20 %

Dosage : 4 g/l

Température de service : entre 7 et 10°

Les mots à la bouche

Multimis est un vin à double-volet : le premier s'ouvre sur des notes pâtissières crémeuses (la meringue, le macaron). Il exprime son élevage sous bois par ses notes d'huile de lin, de cire et de fruits secs et confits (pomme, poire). Puis, un second volet se dévoile : une élégante patine du vin prend alors place en bouche, avec des notes d'agrumes et de fleurs d'oranger venues du Chardonnay. Une énergie apaisée qui séduit les amateurs de Vin de Champagne.

Existe en bouteille • magnum

Sélection Gault et Millau 2022

Médaille Or Concours Féminale 2016

l'Étoile Guide Hachette 2015



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.

