



D

CHAMPAGNE
Jacquinet-Dumez

un autre langage



VOCABILIS ≠ 8

100% Pinot Meunier

PARCELLAIRE
EXTRA-BRUT - PREMIER CRU

Traité de philosophie Maison

Vocabilis était une cuvée mono-cépage, Diane et Olivier en ont fait un concept.

Fidèle à sa liberté créatrice, Diane a créé ce blanc de noirs dans le pur respect des valeurs d'exigence de la Maison.

Définition

« Vocabilis » (de la racine « vocable » : nommer, appeler et du suffixe « bilis » : bon, juste). La cuvée qui permet de révéler nos meilleures parcelles et faire focus sur un cépage en version intégrale, selon le potentiel de l'année et l'inspiration de Diane.

Typologie

Terroirs : Parcelle Les Plantes - Sacy - Premier Cru

Âge des vignes : Vieille vigne de plus de 50 ans

Type de sols : Argilo-calcaire

Assemblage : 100 % Pinot Meunier

Vinification : 100 % vinifié sous fûts de 450 litres

Dosage : Extra-Brut (voir contre-étiquette)

Température de service : entre 9 et 12°

Édition limitée

Les mots à la bouche

À l'olfaction, nez de poudre d'amande, frangipane, expression gourmande et biscuitée ; caractère subtilement crémeux sur la noisette fraîche.

Bouche plutôt exotique sur des notes de grenade, de fleurs d'ibiscus, de fruits exotiques type ananas, mangue. Une belle énergie velouté en bouche avec une expression boisée qui se révèle en final sur des notes vanillée et pralinée.

Une prise de bois moyenne à soutenue qui en fait un vin tonique, voir énergisant ; une signature blanc de noirs dominée par la fraîcheur et la rondeur du Pinot Meunier.

Inspiration de Diane

Existe uniquement en bouteille

Série éphémère emblématique

Médaille OR Gilbert&Gaillard 2025

Ne pas imprimer sauf si nécessaire.



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.

