



D

CHAMPAGNE
Jacquinet-Dumez

un autre langage



CARMILLON

(ex-Rosé de Saignée)

**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

« Carmillon » : Il fallait créer un nouveau nom de couleur pour être à même de désigner la robe extraordinaire de ce Rosé de Saignée : entre le carmin et le vermillon. Carmillon est issu d'une technique dite de « macération » (le moût et les baies se côtoient, puis leur jus est ici vinifié en fût de chêne). Il en tient sa riche complexité aromatique.

Typologie

Terroir : Sacy

Âge des vignes : 30 ans

Type de sols : Argilo-calcaire

Assemblage : 100 % Pinot Noir

Vinification : Fût pendant 10 mois

Dosage : 6 g/l

Température de service : entre 8 et 10°

Les mots à la bouche

Carmillon offre un bouquet de jacinthe et de fruits noirs (cassis, mûres, grenadine, fruits noirs cassis mûres). Son Pinot Noir élevé en fût déploie des notes empyreumatiques (cuir) & balsamiques pour créer un vin dense et intense.

*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.

