



# CHAMPAGNE DOUGE



..... NEUVILLE-SUR-SEINE .....



## DUODECIM

*LE DOMAINE RÉVÉLÉ*

ASSEMBLAGE .....	75% PINOT NOIR   25% CHARDONNAY
VENDANGE .....	SEPTEMBRE 2016
MISE EN BOUTEILLE .....	MAI 2017
DÉGORGEMENT .....	JUIN 2019
DOUSAGE .....	3,15 G/L

Cette cuvée regroupe le meilleur de nos douze parcelles dans un assemblage qui révèle au mieux l'identité du **CHAMPAGNE DOUGE**, sur une unique année de vendange.

Notre ambition pour **DUODECIM** est d'élaborer une cuvée avec une grande complexité aromatique, une bouche digeste et une finale appétente.

.....

**ŒIL** ..... CHAMPAGNE BRILLANT À LA ROBE JAUNE DORÉ.

**NEZ** ..... LE NEZ EST ENGAGEANT, FRAIS AUX NOTES DE FRUITS JAUNES ET D'AGRUMES (CITRONNÉ). LE NEZ EST MATURE ET TOUT EN ÉLÉGANCE.

**BOUCHE** ..... L'ATTAQUE EST SOUPLE, LA BOUCHE CHARNUE, RELEVÉE PAR UNE JOLIE TENSION ET UNE BELLE SALINITÉ.

*DISPONIBLE EN MAGNUM*



# CHAMPAGNE DOUGE



..... NEUVILLE-SUR-SEINE .....



## DUODECIM

*THE REVEALED DOMAIN*

BLEND .....	<b>75% PINOT NOIR   25% CHARDONNAY</b>
HARVEST .....	<b>SEPTEMBER 2016</b>
BOTTLED .....	<b>MAY 2017</b>
DISGORGEMENT .....	<b>JUNE 2019</b>
DOSAGE .....	<b>3,15 G/L</b>

This cuvée brings together the best of our twelve plots in a blend that best reveals the identity of the **CHAMPAGNE DOUGE**, from a single year of harvest.

Our ambition for **DUODECIM** is to elaborate a cuvée with great aromatic complexity, an easily digestible mouth, and a mouth-watering finish.

.....

**EYE** ..... A CHAMPAGNE WITH A **SHINY GOLDEN YELLOW** COLOUR.

**NOSE** ..... THE NOSE IS **ENGAGING, FRESH** WITH NOTES OF **YELLOW FRUIT** AND **CITRUS** (LEMON). THE NOSE IS **MATURE** AND ALL IN **ELEGANCE**.

**MOUTH** ..... THE ATTACK IS **SUPPLE**, THE MOUTH **FLESHY**, ENHANCED BY A **BEAUTIFUL TENSION** AND **SALINITY**.

*AVAILABLE IN MAGNUM*

30 BIS RUE DU VERGER 10250 NEUVILLE-SUR-SEINE

+33 (0)6 86 68 78 42 | +33 (0)6 87 01 31 60 | CONTACT@CHAMPAGNE-DOUGE.COM

WWW.CHAMPAGNE-DOUGE.COM