

# 35<sup>ème</sup> CONCOURS des Champagnes de la Propriété

organisé par

La Chambre de Commerce et d'Industrie de Reims et d'Épernay  
avec la participation du  
Syndicat Général des Vignerons de la Champagne

CATÉGORIE ROSÉ  
BRUT ROSÉ

## Médaille d'OR

décerné à **CHAMPAGNE R. DUMONT & FILS**

Le Président de la Chambre de Commerce  
et d'Industrie de Reims et d'Épernay



Le Président  
du Syndicat Général des Vignerons



## Rosé

### Médaille d'Or

## CHAMPAGNE R. DUMONT ET FILS

Champagnol-lez-Mondeville

### Brut Rosé

Le Champagne arbore une robe colorée, teintée d'un rose saumoné soutenu avec des reflets rose pâle intenses. D'un aspect assez fluide, elle est animée par des bulles fines et légères qui alimentent un cordon de bonne tenue.

Le premier nez évoque des odeurs de cerise, de cassis, de biscuit, de minéralité marneuse, de thé noir. Il évolue à l'aération vers des notes de pêche de vigne, de figue, de mûre, de pamplemousse rose, de grenade, avec des accents de violette et de myrtille.

L'approche dans le palais est souple et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. Le vin se développe de manière suave avec une densité de fruits rouges et noirs pulpeux, soutenue par une acidité fraîche rappelant celle du pamplemousse rose. Le milieu de bouche montre de la concentration et une certaine puissance illustrée par une mâche minérale marneuse. La finale fruitée reste fraîche, assez relevée et gourmande, laissant une sensation de matières sèches savoureuses avec une persistance aromatique remarquable.

La cuvée Brut Rosé est un Champagne de caractère qui se révèle très élégant et doté de nuances fruitées de pureté exceptionnelle.

Nos suggestions d'harmonies culinaires :

Apéritif et Pata Negra d'Extremadura

Guacamole doux

Rougets grillés à la provençale et piment d'Espelette

Cassiolette de Saint-Jacques sauce aux poivrons

Homard à l'Armoricaine

Noisette de chevreuil

Suprême de cailles, poêlée de cèpes et réduction de balsamique

Côte de bœuf grillée

Foie gras poêlé et figues rôties

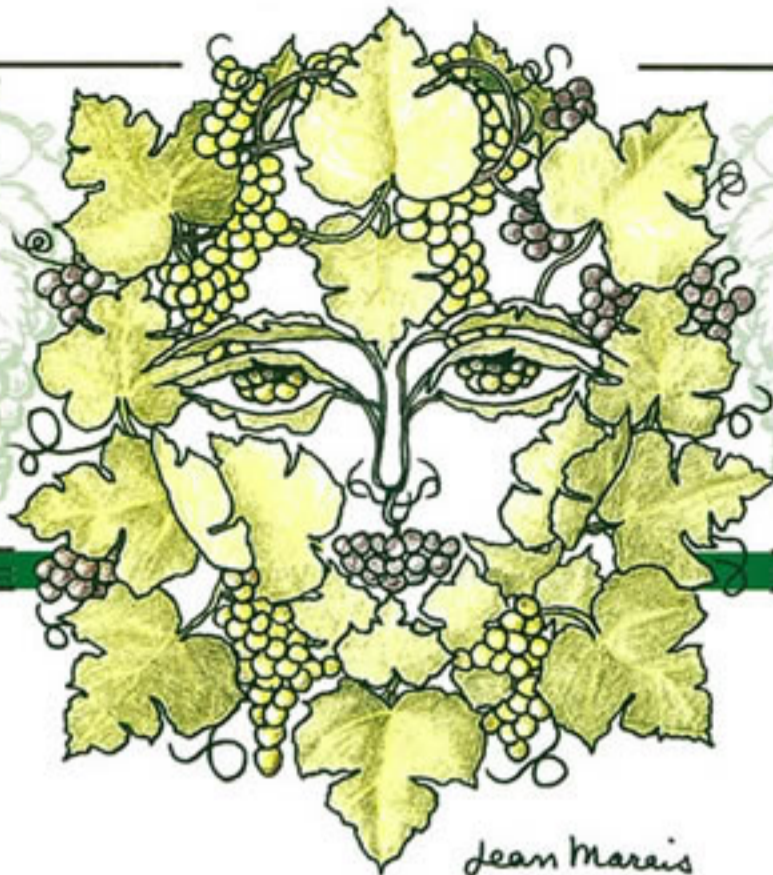
Bavarois de fruits noirs...



Dégustation réalisée en août 2013 par Geoffrey ORBAN, EducaUin,  
Ambassadeur Français du Champagne

Flûte à dégustation Lehmann Glass Sparkx Rubis





2005

*Diplôme de*

**Médaille de Bronze**

*Décerné à*

**SCEV R. DUMONT ET FILS**

**AOC. CHAMPAGNE ROSÉ**

**BRUT ROSE**

**FRANCE**

LE PRESIDENT

**Challenge  
International  
du Vin**

BOURG - BLAYE - FRANCE

LE COMMISSAIRE GÉNÉRAL