



CHAMPAGNE DAUBY *Mère & Fille*



MILLESIME 2015 Brut - Premier Cru -

« Moelleux et Rond »

Un grand Champagne symbole d'une récolte exceptionnelle ! Une sélection parcellaire et un long vieillissement en cave lui permettent d'exprimer au mieux la personnalité de notre terroir allié aux caractéristiques propres de l'année 2015.

Ce champagne unique, à grand potentiel de garde, est un modèle d'équilibre entre puissance du Pinot Noir et finesse du Chardonnay.

« Soft and Rounded »

A great wine from a magnificent harvest. A careful selection of grapes from specific plots plus many long years spent ageing in our cellars have combined to produce a champagne that perfectly expresses our terroirs as well as the unique characteristics of 2015. This very special champagne has huge ageing potential and is a wonderful example of balance between the power of Pinot Noir and the finesse of Chardonnay.

L'élaboration / Features:

- **Assemblage/Blending-Ratio** : 60 % Pinot Noir – 40 % Chardonnay
- **Terroirs** : Mutigny Premier Cru
- **Années / Harvest Year** : 2015
- **Vinification/Winemaking Process** : Vinification en cuve inox. Fermentation malo-lactique. *Traditional in stainless steel tanks.*
- **Vieillessement/Ageing** : 9 ans sur lies dans nos caves et 3 à 6 mois après dégorgement. *9 years on fine lees in our cellars and 3 to 6 months after disgorging.*
- **Dosage** : 7,88 g/L

Conseils de dégustations / Tasting suggestions :

Ce champagne exceptionnel, qui prend naissance seulement les grandes années, vous séduira par sa générosité et sa puissance. Il dévoile des arômes délicieusement complexes et subtils à la fois qui sublimeront vos apéritifs et mets raffinés.

This exceptional champagne, only produced the great years, will seduce you by its generous aromas and its body. It develops delightfully complex and subtle flavors, it's superb as an aperitif.

Références / References :

- The Wine Inspector – 96/100
- Guide Dussert-Gerber 2024 – 2025

