

DC
DOM
CAUDRON
CHAMPAGNE

Conjuguers de Meunier
depuis 1929



SUBLIMITÉ 50/50 2010 LE MEUNIER CONJUGUÉ AU CHARDONNAY

Porte Greffe 41B
Sols argilo-calcaire et argilo-sableux
Viticulture raisonnée
Récolte manuelle
Pressoir Coquard 8000 kg
Débourbage à froid 12h

ASSEMBLAGE:

50 % Meunier / 50% Chardonnay
100% récolte 2010
Fermentation malolactique complète
Elevage en barriques des Chardonnay (6 mois)

DOSAGE: Brut (6 g/l)

TÉMPÉRATURE DE DÉGUSTATION: 8-9°C

FLACONNAGE: bouteille

Ici, le Meunier (50 %) est allié au Chardonnay (50 %) vieilli en fûts de trois vins de Chardonnay. Ce passage sous-bois sublime la particularité du Chardonnay du village : il est rond et gourmand, on dit de lui qu'il « pinote » ! Un champagne élevé 9 ans sur lattes : unique et raffiné.

Accords « Instant / Champagne » :

- Pour les grandes occasions et célébrations d'exception
- Apéritifs intimistes
- Lors d'un repas avec des mets d'exception (foie gras, homard, caviar...)
- Pour offrir

Nos suggestions d'harmonies culinaires :

Tartare de saumon et de tomates au poivron
Carpaccio de tomates et de mozzarella, huile d'olive au basilic
Plateau de crustacés et de fruits de mer
Cassolette d'escargots, julienne de légumes, sauce à l'oseille
Saumon frais à l'oseille
Salade de chèvre chaud
Sardine au barbecue et piperade
Sushis & Makis

CHAMPAGNE DOM CAUDRON - 10 rue Jean York - 51700 Passy-Grigny - Tél. : +33 (0)3 26 52 45 17

champagne@domcaudron.fr - www.domcaudron.fr

L'ABUS D'ALCCOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION