

DC

DOM CAUDRON

CHAMPAGNE

Conjugeurs de Meunier
depuis 1929



Nos suggestions d'harmonies culinaires :

Apéritif et tout moment de séduction
Petits légumes croquants et crème fouettée au piment d'Espelette



FASCINANTE

LE MEUNIER CONJUGUÉ EN ROSÉ ROSÉ BRUT

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

ASSEMBLAGE:

80 % Meunier, 10 % Chardonnay élevé en barriques
et 10 % Meunier en vin rouge
Full malolactic fermentation

DOSAGE: 9 g/l

TEMPERATURE DE DEGUSTATION: 9-10°C

A boire dès maintenant

FLACONNAGE: Bouteille, magnum

Ce rosé a la particularité d'assembler 80 % de Meunier vinifié en vin blanc, 10 % de Meunier vinifié en vin rouge et 10 % de Chardonnay élevé en fût de chêne. D'une vinification traditionnelle et d'un vieillissement de 2 ans sur lattes, naissent des arômes sensuels de fruits rouges. C'est un rosé de gastronomie par sa finesse et sa complexité.

Les associations gastronomiques :

Ce rosé charmera vos convives à l'apéritif, mais aussi au cours d'un repas ou de la nuit. En dessert, découvrez son harmonie avec un clafoutis ou un crumble aux fraises.



Gault & Millau
l'expert gourmand

WINEENTHUSIAST

14/20

88/100

CHAMPAGNE DOM CAUDRON - 22 rue Jean York - 51700 Passy-Grigny - Tél. : +33 (0)3 26 52 45 17
champagne@domcaudron.fr - www.domcaudron.fr