DOM CAUDRON
CHAMPAGNE

Conjugueurs de Meunier
depuis 1929

FASCINANTE

LE MEUNIER CONJUGUÉ EN ROSÉ
ROSÉ BRUT

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

Composition :
80 % Meunier, 10 % Chardonnay élevé en barriques et 10 % Meunier en vin rouge
Fermentation malolactique complète
Dosage : 9 g/l
Température de dégustation : 9-10°C
À déguster dès maintenant
Flaconnage : bouteille et 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.

Nos suggestions d'harmonies culinaires :
Apéritif et tout moment de séduction
Petits légumes croquants et crème fouettée au piment d'Espelette
Toasts de rillettes de saumon
Melon et jambon de Parme
Tartare de Saint-Jacques et de tomates au basilic
Friture de nos rivières à la plancha
Filet de flétan et sauce crémée aux betteraves rouges
Saint-Félicien
Brunoise de fraises à la menthe fraîche ciselée...

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.

International Wine Challenge 2015 – Bronze Winner
2015 Decanter World Wine Awards – Bronze
Concours d'Epernay 2014 – Médaille d'Argent
Concours International 2014 – OR – Gilbert & Gaillard

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'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.