

DC

DOM CAUDRON

CHAMPAGNE

Conjuguers de Meunier
depuis 1929



Nos suggestions d'harmonies culinaires :

Carpaccio de Saint-Jacques aux éclats de truffe blanche
Homard Thermidor
Foie gras poêlé et sa réduction de rhum ambré
Lentillons de Champagne et magrets de canards confits
Pata Negra Belotta
Poularde aux morilles et au gingembre
Filet de canard au cassis de chips tendres de topinambours
Porc au caramel
Noisette de chevreuil sauce au poivre mignonette
Parmesan, Appenzell, Stilton
Morbier fermier, tommes affinées
Tatin de mangue à la cannelle...



CORNALYNE

LE MEUNIER CONJUGUÉ AU FÛT DE CHÊNE BRUT

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

Composition :

100 % Meunier
Fermentation malolactique partielle
Vinification partielle en fûts de chêne
de 300 litres avec chauffe Aquaflex,
élevage sur lies 6 à 8 mois.

Dosage : 9 g/l

Température de dégustation : 9-12°C

À déguster dès maintenant

Flaconnage : bouteille et magnum

Cornalyne révèle le Meunier par sa vinification à 50 % en fûts de chêne. Afin d'apporter une subtile nuance boisée au fruité de ce fragile cépage, les fûts de 300 litres bénéficient d'une chauffe dite Aquaflex (saturation en eau du bois de chêne). Un bâtonnage régulier est effectué au cours de l'élevage pour une expression fine du bois au nez et en bouche. Le Meunier y est frais, fin, complexe... Un Blanc de Noirs original et gourmand réservé aux fins palais !

Les associations gastronomiques :

Cornalyne vous invite à lui dédier de véritables moments de dégustation pour l'apprécier pleinement. Elle est à savourer aux côtés d'une poularde aux morilles ou d'une noisette de chevreuil sauce au poivre. À l'heure du fromage, mariez-la avec un vieux parmesan ou un morbier fermier.



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.