

# DC

## DOM CAUDRON

CHAMPAGNE

Conjugeurs de Meunier  
depuis 1929



### Nos suggestions d'harmonies culinaires :

Noix de Saint-Jacques et velouté de maïs aux zestes d'orange  
Cabillaud et fumet de poisson au beurre safrané  
Rascasse au court-bouillon, émincé de poireaux et navets glacés  
Blanquette de volaille farcie aux champignons  
Poule au pot  
Cannellonis de canard aux morilles  
Poularde aux pommes grenailles et chantilly de livarot  
Cailles rôties aux cèpes et aux pleurotes  
Navarin de veau et purée de butternut  
Époisses, Livarot, Brie truffé...



## ÉPICURIENNE

### LE MEUNIER CONJUGUÉ AUX VIEILLES VIGNES 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  
Élevage sur lies après fermentation alcoolique  
pendant 5 mois

**Dosage :** 9 g/l

**Température de dégustation :** 9-10°C

À déguster dès maintenant

**Flaconnage :** bouteille

*Dans cette cuvée de prestige : une sélection de Meunier de l'année, issu de vignes de plus de 50 ans est élevée sur lies après fermentation alcoolique. Cette vinification apporte rondeur et souplesse au vin et une fermentation malolactique partielle permet d'atteindre un parfait équilibre d'élégance... La concentration des Vieilles Vignes lui permet de trouver sa place lors de repas gastronomiques.*

### Les associations gastronomiques :

Laissez-vous tenter à accorder ce champagne, comme un vin, avec un plateau de fruits de mer ou un assortiment de sushis. Il est aussi délicieusement surprenant avec un ananas grillé et des bananes flambées !



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.