

DC

DOM CAUDRON

CHAMPAGNE

Conjuguers de Meunier
depuis 1929



PRÉDICTION

LE MEUNIER AU SINGULIER

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

COMPOSITION :

100 % Meunier
Fermentation malolactique complète

DOSAGE : 9 g/l

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 8-9°C

À déguster dès maintenant

FLACONNAGE : demi-bouteille, bouteille,
magnum et jéroboam

Existe en demi-sec.

Prédiction est un 100 % Meunier issu d'une vinification traditionnelle. Il dispose en moyenne de 2 ans d'élevage sur lattes. Cette cuvée est la première création du Champagne Dom Caudron, celle qui incarne l'identité du terroir de Passy-Grigny et la particularité de son cépage Meunier... Ses notes d'agrumes et de miel en sont les attributs typiques. Un champagne de convivialité et de plaisir.

Nos suggestions d'harmonies culinaires :

Apéritif avec des petites crevettes marinées
au pamplemousse rose
Huitres Fines de Claires
Saumon mariné
Verrine de betterave au chèvre et à la roquette mixée
Verrine de guacamole doux et de crevettes
Tartare de langoustines aux zestes d'orange, tuile de cheddar
Carpaccio de bœuf mariné
Filet de bar en sauce de menthe poivrée et légumes roulés
Chèvre cendré à la chlorophylle de roquette...

Les associations gastronomiques :

C'est un vin qui s'accorde à tous les instants, même si évidemment, il se révèle parfaitement au repas avec un pavé de saumon en sauce. Quand il faut sortir des sentiers battus, une tarte meringuée au citron est idéale.



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.