

DC  
DOM  
CAUDRON  
CHAMPAGNE

Conjuguers de Meunier  
depuis 1929



## SUBLIMITÉ 50/50 2010

### LE MEUNIER CONJUGUÉ AU CHARDONNAY

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

#### ASSEMBLAGE:

50 % Meunier / 50% Chardonnay  
100% récolte 2010  
Fermentation malolactique complète  
Elevage en barriques des Chardonnay (6 mois)

**DOSAGE:** Brut (6 g/l)

**TÉMPÉRATURE DE DÉGUSTATION:** 8-9°C

**FLACONNAGE:** bouteille

*Ici, le Meunier (50 %) est allié au Chardonnay (50 %) vieilli en fûts de trois vins de Chardonnay. Ce passage sous-bois sublime la particularité du Chardonnay du village : il est rond et gourmand, on dit de lui qu'il « pinote » ! Un champagne élevé 9 ans sur lattes : unique et raffiné.*

#### Accords « Instant / Champagne » :

- Pour les grandes occasions et célébrations d'exception
- Apéritifs intimistes
- Lors d'un repas avec des mets d'exception (foie gras, homard, caviar...)
- Pour offrir

#### Nos suggestions d'harmonies culinaires :

Tartare de saumon et de tomates au poivron  
Carpaccio de tomates et de mozzarella, huile d'olive au basilic  
Plateau de crustacés et de fruits de mer  
Cassolette d'escargots, julienne de légumes, sauce à l'oseille  
Saumon frais à l'oseille  
Salade de chèvre chaud  
Sardine au barbecue et piperade  
Sushis & Makis

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