

Le Pré de la Vallée  
La Folie Guibora  
Les Feuilleux  
La Besace  
Le Moulin de Ste-Gemme  
La Colleterie  
La Semoigne  
Les Rosiers  
Les Forges  
PASSY-GRIGNY  
Les Petits Grès  
La Goudron  
La Fosse  
La Grosse Pierre  
Mille en Parlent  
R<sup>e</sup> de Champroisy  
Grugeard  
Fontaine des Riches  
Fontaine Armon

DOM  
CAUDRON  
CHAMPAGNE



## CORNALYNE

Le Meunier conjugué au fût de chêne

« Une cuvée originale ! Puissante et élégante, elle ne manque pas de mettre en avant le Meunier vinifié en fût de chêne avec bâtonnage régulier. Un excellent Blanc de Noirs à déguster aussi bien en afterwork qu'au cours d'un repas gastronomique. »

### Terroir

Sol Marne  
Vallée de la Marne

### Assemblage

100% Meunier  
Blanc de Noirs

### Dosage

Brut 6g/l

### Vinification

Fermentation malolactique  
partielle  
Vinification partielle en fûts de 300  
litres avec chauffe Aquaflex  
(Seguin-Moreau)

CHAMPAGNE DOM CAUDRON - 10 rue Jean York - 51700 Passy-Grigny - Tél. : +33 (0)3 26 52 45 17  
champagne@domcaudron.fr - [www.domcaudron.fr](http://www.domcaudron.fr)

L'ABUS D'ALCCOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

# NOTES DE DÉGUSTATION



A déguster aussi bien en afterwork qu'au cours d'un repas gastronomique.

## Œil

Le Champagne arbore une robe de couleur or jaune avec des reflets jaune citron. Elle est animée par de fines bulles qui alimentent une collerette délicate. Le disque assez fluide est d'apparence satiné et laisse percer une luminosité profonde. La sensation visuelle est riche et fraîche.

## Nez

Le premier nez est franc et intense, sur les odeurs de pomme Tatin, citron confit, beurre frais. L'aération prolongée renforce le bouquet d'écorces d'orange confite, pistache, mandarine, tilleul, cerise amarena, bergamote. Cette offrande est dirigée par une minéralité iodée aux accents calcaires.



## Bouche

L'approche en bouche est souple avec une effervescence crémeuse bien fondue. Le développement suit une densité pulpeuse de fruits, rappelant l'abricot, mandarine, mirabelle. La tension acide assure l'équilibre suffisant et l'enrobage par le fût procure une sensation de plénitude et de cohésion. La finale élancée préserve cette fraîcheur, saline et iodée avec une sensation tactile de matière sèche à grains fins, tendre et savoureuse.

## *Suggestions d'harmonies culinaires*

*Foie gras poêlé*

*Poularde aux morilles*

*Vieux parmesan ou morbier fermier*