

DC
DOM CAUDRON
CHAMPAGNE



DEMI-SEC

Le Meunier au singulier

Prédiction est un 100% Meunier issu d'une vinification traditionnelle. Cette cuvée est la première création du Champagne Dom Caudron, celle qui incarne le terroir de Passy-Grigny et la particularité de son cépage Meunier... Le dosage généreux fait ressortir les arômes de miel (ronds, onctueux et fruités) et apporte beaucoup de gourmandise.

Terroir

Sols argilo-calcaires et
argilo-sableux
Vallée de la Marne

Assemblage

100% Meunier
Blanc de Noirs

Dosage

Brut 33 g/l

Vinification

Fermentation
malolactique complète
Cuve inox thermorégulée

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

NOTES DE DÉGUSTATION

Incontournable pour l'élaboration de cocktails mais aussi lors de vos instants gourmands.



Œil

Une robe de couleur or jaune pâle avec des reflets jaune clair. Elle est animée par de fines et vives bulles qui alimentent un cordon délicat.

Nez

Le premier nez se révèle frais et fruité, avec des odeurs gourmandes de fruits à noyaux sur fond de minéralité calcaire très élégante. La sensation olfactive est riche et nuancée, très agréable.



Bouche

L'approche en bouche est souple avec une effervescence crémeuse. Le vin s'ouvre sur une densité fruitée rappelant particulièrement les agrumes. Le dosage apporte beaucoup de gourmandise pour une finale généreuse et tendre.

Suggestions d'harmonies culinaires

Parfait pour l'élaboration de cocktails

Plats épicés et cuisine aigre douce

Chocolat Noir et Charlotte aux biscuits rose de Reims