

DC
DOM CAUDRON
CHAMPAGNE



EXTRA-BRUT

Le Meunier au singulier

Extra-Brut est un 100% Meunier issu d'une vinification traditionnelle. Avec la cuvée Extra-Brut nous avons ici souhaité préserver toute la vivacité et la fraîcheur du Meunier. Ce 100 % Meunier se différencie par ses notes fruitées et briochées.

Terroir

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

Assemblage

100% Meunier
Blanc de Noirs

Dosage

Brut 4 g/l

Vinification

Fermentation
malolactique complète
Cuve inox thermorégulée

NOTES DE DÉGUSTATION

Idéal à l'apéritif ou lors de vos moments conviviaux.



Œil

Le Champagne présente 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

Au premier nez se dévoileront des odeurs de fruits exotiques et de pain brioché.



Bouche

La mise en bouche est riche et fraîche, avec une effervescence crémeuse et fondue. Une matière fruitée et pulpeuse et des notes de coings enrobent une belle sensation iodée soutenue par une acidité rappelant celle de l'orange. La finale est souple, et gourmande et élancée.

Suggestions d'harmonies culinaires

Salade d'avocat et fruit de la passion

Brochette de Gambas grillées

Fromage souple et crémeux comme le chaource