

Le Pré de la Vallée
Le Modlin de Ste-Gemme
La Besace
La Folie Guibora
Les Feuilleux
La Colleterie
La Semoigne
Les Rosiers
Les Forges
Les Petits Grès
La Be
Le Meunier au Singulier
Le Meunier au Singulier
LE MEUNIER AU SINGULIER
BRUT NATURE

DC
DOM CAUDRON
CHAMPAGNE



BRUT NATURE

Le Meunier au singulier

“ Brut-Nature est un 100% Meunier issu d’une vinification traditionnelle. La cuvée « Brut Nature » n’a fait l’objet d’aucune adjonction de sucre. Le rôle du dosage dans l’évolution sensorielle du vin est inexistant, nous avons voulu préserver la fraîcheur du Meunier. ”

Terroir

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

Assemblage

100% Meunier
Blanc de Noirs

Dosage

Brut 0 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

A déguster lors de vos apéritifs, de vos moments festifs ou de détente.



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 la mandarine et la pulpe de clémentine, bien enrobée par la minéralité calcaire. L'équilibre est maintenu par une acidité fine rappelant celle du pamplemousse jaune. Le dosage respecte cette fraîcheur d'agrumes pour nous offrir une finale élégante et tendre.

Suggestions d'harmonies culinaires

Plateau de fruits de mer

Plats Terre & Mer

Brie affiné