

Le Pré de la Vallée
La Folie Guibora
La Besace
Le Moulin de Ste-Gemme
La Colleterie
La Semoigne
Les Rosiers
Les Forges
Les Petits Grès
Les Milot
La Goudr
La Fosse
La Gross
Pierre
Mille en Parlent
R^o de Champrois
Grugeard
Fontaine des Riches
Fontaine Armon
Tournant
Grigny
Les Roises
La Besace

Le Pré de la Vallée
La Folie Guibora
La Besace
Le Moulin de Ste-Gemme
La Colleterie
La Semoigne
Les Rosiers
Les Forges
Les Petits Grès
Les Milot
La Goudr
La Fosse
La Gross
Pierre
Mille en Parlent
R^o de Champrois
Grugeard
Fontaine des Riches
Fontaine Armon
Tournant
Grigny
Les Roises
La Besace

DOM CAUDRON
CHAMPAGNE



PRÉDICTION

Le Meunier au singulier

Prédiction est un 100% Meunier issu d'une vinification traditionnelle. Il dispose en moyenne de 2 ans d'élevage sur lattes. 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... Ses notes d'agrumes et de miel en sont les attributs typiques. Un Champagne de convivialité et de plaisir.

Terroir

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

Assemblage

100% Meunier
Blanc de Noirs

Dosage

Brut 9 g/l

Vinification

Fermentation
malolactique complète
Cuve inox thermorégulée

NOTES DE DÉGUSTATION

Simple à déguster, parfait pour des instants de convivialité.



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 respecte cette fraîcheur d'agrumes pour nous offrir une finale élégante et tendre.

Suggestions d'harmonies culinaires

Toasts au saumon

Carpaccio de bœuf mariné

Chèvre cendré