

CHAMPAGNE
DOM CAUDRON
Dom Caudron

*Les Racines
d'un Champagne d'Exception*

BRUT

A L'ORIGINE

Création en 1929,
à l'initiative de Dom Caudron,
curé de Passy-Grigny.

A LA VIGNE

Vignoble de la Vallée de la Marne
120 hectares
Porte-greffe 41 B
Sols argilo-calcaire et argilo-sableux
Viticulture raisonnée
Récolte manuelle

A LA CUVERIE

Pressoir Coquart 8000 kg
Débourbage 12 h à froid
Cuves en acier inox
Fermentation malolactique
Tirage en février 2009
Bouteilles 3 ans sur lattes
Dosage Brut 9 g/l

ASSEMBLAGE

100% Meunier
Base 2008

A LA CAVE

Déguster à 8-9°C
Dès maintenant

EN VISITE

Les Confidences de Dom Caudron
Visite pressoirs, cuverie et cave
Projection cinéma film vigne et vin

Dans le Verre

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. Le disque fluide et lumineux clôt une sensation visuelle fraîche et joviale.

Le premier nez se révèle frais et fruité, avec des odeurs gourmandes d'abricot et de pomme. Il évolue vers des odeurs de clémentine, de miel, d'épices douces, de framboise, sur fond de minéralité calcaire très élégante. L'aération l'enrichit de notes d'ananas, de mandarine, d'amande, de figue, de fruits rouges cuits, de tabac et de pain grillé. La sensation olfactive est riche et nuancée, très agréable.

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.

Dans l'Assiette

Ce champagne dévoile sa gourmandise et sa délicate fraîcheur, dans un style aérien et tropical, parfaitement adapté aux produits raffinés de la mer.

Nos suggestions selon l'aération du vin :

En apéritif festif

- Boulette de fromage frais et graines de sésame*
- Segments de clémentine et gambas grillées*
- Carpaccio de Saint-Jacques et de mangue fraîche*
- Cassolette de moules, crevette et Saint-Jacques à l'estragon*
- Foie gras en terrine et abricot sec*
- Filet de flétan et réduction de jus de clémentine*
- Queue de lotte crémée au zest d'orange*
- Brillat-Savarin à la papaye*
- Salade d'agrumes à la menthe...*



Champagne DOM CAUDRON

Rue Jean York - 51700 Passy-Grigny - France
Tél. (33) 3 26 52 45 17 - Fax (33) 3 26 51 75 85
champagnedomcaudron@hexanet.fr www.domcaudron.fr



