

CHAMPAGNE
DOM CAUDRON
Dom Caudron

*Les Racines
d'un Champagne d'Exception*

ROSÉ

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 6 mois fût de chêne pour le vin rouge Tirage en avril 2009 Bouteilles 3 ans sur lattes Dosage Brut 9 g/l
ASSEMBLAGE
80% Meunier (Blanc de noirs) 10% Meunier (vin rouge) 10% Chardonnay Base 2008
A LA CAVE
Déguster à 9-10°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 arbore une robe de couleur rose orangé soutenu avec des reflets rose saumoné. D'un aspect satiné qui accentue sa profondeur, elle est parcourue par de fines bulles qui alimentent un collerette délicate. La sensation visuelle est riche et séductrice.

Le premier nez se révèle frais et fruité, avec des odeurs gourmandes d'abricot et de pomme. L'aération fournit des odeurs de clémentine, de miel, d'épices douces, de framboise, sur fond de minéralité calcaire très élégante. Le nez évolue vers des 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 et fraîche, avec une effervescence crémeuse. Le vin se déploie avec sensualité et équilibre entre un moelleux fruité très velouté, une fine acidité et un retour aromatique caressant, où les notes florales côtoient la pâte de fruits rouges et noirs, la pâte d'amande et l'orange sanguine. La finale s'exprime en douceur avec une bonne persistance sapide et aromatique.

Dans l'Assiette

C'est un Champagne rosé frais, sensuel avec du corps, qui invite aussi bien au tête-à-tête amoureux qu'aux audaces gourmandes.

Nos suggestions selon l'aération du vin :

- Guacamole doux*
- Carpaccio d'orange sanguine et gambas grillées*
- Terrine de foie gras, poivres moulus et figues confites*
- Saumon frais et lentillons de Champagne*
- Dos de cabillaud et piment d'Espelette*
- Rougets grillés et tomates confites*
- Aiguillettes de canard aux airelles*
- Chaource*
- Bavarois à la framboise*
- Tiramisu aux fraises et biscuits roses de Reims...*



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