

CHAMPAGNE
DOM CAUDRON
Dom Caudron

*Les Racines
d'un Champagne d'Exception*

VIEILLES VIGNES

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 partielle
Tirage en juin 2008
Bouteilles 4 ans sur lattes
Dosage Brut 9 g/l

ASSEMBLAGE

100% Meunier
Base 2007

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 or jaune pâle avec des reflets jaune paille clairs. Le disque limpide et assez fluide laisse admirer des bulles fines qui alimentent avec vivacité une collerette délicate. La sensation visuelle annonce un vin frais et riche.

Le premier nez montre un profil floral élégant avec des parfums de tilleul, de muguet. Ce nez s'enrichit d'odeurs fruitées telles que le citron vert, l'abricot, la pistache, la pêche confite, l'amande douce, la bergamote, la mirabelle et un accent gourmand sur la pomme tatin. La sensation est originale, racée et gourmande.

L'approche en bouche est souple et fraîche, avec une effervescence crémeuse. Une jolie densité de pulpe de fruits se développe dans le palais, soutenue par des arômes de mirabelle, de pistache, de mandarine, de zeste d'orange. Cet élan gourmand est bien structuré autour d'une acidité émoussante accompagnée de minéralités calcaire et argileuse racées. L'ensemble procure une sensation de fruits croquants qui persiste en finale avec de la matière sèche sapide.

Dans l'Assiette

Ce Champagne allie la puissance fruitée du Meunier à la race minérale de notre secteur, tout en procurant de la gourmandise et une élégante fraîcheur.

Nos suggestions selon l'aération du vin :

- Crevettes grillées au curry*
- Moules au cumin*
- Sushis de saumon*
- Carpaccio de boeuf*
- Cassolette de Saint-Jacques en blanquette aux giroles*
- Filet de sandre et zeste d'orange*
- Dos de cabillaud et oignons rouges confits*
- Wok de crustacés, jus d'agrumes et d'aromates*
- Terrine de foie gras et d'abricot sec*
- Crème de cèpes au foie gras*
- Curry de dindonneau*
- Munster*
- Sabayon de pêche au Champagne*
- Crêpes flambées au Grand Marnier...*



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