



DC

CHAMPAGNE Dominique Crété

RÉCOLTANT-MANIPULANT

AROMANESSENCE

Champagne Brut Prestige Millésime.
Blanc de Blancs Grand Cru en Edition Limitée numérotée.

Ce Vin Millésime Brut Prestige est le fruit d'un travail d'élaboration patient et minutieux pour créer un Grand Champagne aux accords aromatiques parfaits afin de susciter l'exaltation maximale des Cinq Sens.

100% Chardonnay du Terroir de Mesnil-Sur-Oger classé Grand Cru, ce Champagne de la Côte des Blancs, se distingue par une fraîcheur, un équilibre et une grande typicité.

ELABORATION

Assemblage 100 % Chardonnay issus des vignes de la Côte des Blancs et du terroir de Mesnil-Sur-Oger. Vinification par thermorégulation et fermentation malolactique. Remuage traditionnel à la main.

DOSAGE

Brut : 6 g de sucre par litre.

VIEILLISSEMENT

8 ans minimum en cave.

DEGUSTATION

Robe : jaune paille, belle effervescence et fines bulles.

Nez : complexe et mature avec des parfums de fleurs, des arômes de citron et d'agrumes.

Bouche : belle gourmandise, fin de bouche vive, notes de miel et de noisette.

ACCORD METS/VIN

Apéritif, Jambon Pata Negra Bellota, foie gras et son chutney au Vinaigre Balsamique de Modène vieilli, mets à base de homards ou de langoustes.

Existe en BRUT. Bouteille de 75 cl.

99, rue des Prieurés - 51530 Moussy
Tél : +33 3 26 54 52 10
www.champagne-dominique-crete.com
email : champagne@dominique-crete.com



N° 185

2 ETOILES
GUIDE HACHETTE
DES VINS
Millésime 2011

