

DC

CHAMPAGNE
Dominique Crété

RÉCOLTANT-MANIPULANT



CUVÉE BULLE D'OR

La Cuvée Bulle d'Or est le Champagne destiné aux hôtes d'exception.

Ce Champagne saura égayer vos tables de fêtes et accompagner vos événements avec son habillage Or et son étui carton Luxe.

Cuvée en Série Limitée.

ELABORATION

Assemblage de deux cépages et de deux années :

- 40 % de Chardonnay issus des vignes de la Côte des Blancs pour la finesse
- 60 % de Pinot Meunier pour la note fruitée.

Vinification par thermorégulation et fermentation malolactique.

DOSAGE

8 g de sucre par litre.

VIEILLISSEMENT

3 ans minimum en cave.

DEGUSTATION

Robe : or pâle, reflets ambrés.

Nez : fleurs et agrumes.

Bouche : finesse et belle rondeur.

ACCORD METS/VIN

Apéritif dinatoire, amuse-bouches au foie gras sur brioche toastée, noix de Saint-Jacques arrosées d'un jus de yuzu, charlotte aux fruits rouges, tiramisu aux litchées et à la rose.

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

