

DC

CHAMPAGNE
Dominique Crété

RÉCOLTANT - MANIPULANT



99, rue des Prieurés - 51530 Moussy
Tél : +33 3 26 54 52 10

Millésimes 100% Chardonnay.

Champagnes Prestige originaires des Grands Crus de la Côte des Blancs, ces Vins se distinguent par leur fraîcheur et leur équilibre. Ces Millésimes offrent une finesse exceptionnelle et une magnifique complexité.

ELABORATION

Assemblage 100 % Chardonnay issus des vignes de la Côte des Blancs, âgées de plus de 50 ans. Vinification par thermorégulation et fermentation malolactique.

DOSAGE

5 g de sucre par litre.

VIEILLISSEMENT

4 ans minimum en cave.

DEGUSTATION

Robe : or jaune pâle, belle effervescence et fines bulles.

Nez : arômes complexes et matures avec un côté salin et miellé.

Bouche : notes de miel, de fleurs, de cédrat.

ACCORD METS/VIN

Apéritif, fruits de mer, poissons à chair blanche, fromages de caractère.

Existe en BRUT et EXTRA-BRUT. Bouteille de 75 cl et Jéroboam de 3 L.

Médaille de Bronze aux Concours des Vins de Hong-Kong et Miami 2014.



www.champagne-dominique-crete.com
email : champagne@dominique-crete.com