

DC

CHAMPAGNE
Dominique Crété

RÉCOLTANT - MANIPULANT



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

Le caractère mature, la complexité élégante et la richesse aromatique de ce Champagne Millésime Prestige séduit les amateurs de Grands Champagnes.

ELABORATION

Assemblage de deux cépages issus d'une année unique :

- 50 % de Chardonnay pour la finesse. Vignes de la Côte des Blancs, âgées de plus de 50 ans.

- 50 % de Pinot Meunier pour la note fruitée

Vinification par thermorégulation et fermentation malolactique à 10 %.

Sélection parcellaire rigoureuse.

DOSAGE

Brut : 6 g de sucre par litre

VIEILLISSEMENT

6 ans en cave.

DEGUSTATION

Robe : or jaune.

Nez : complexe et évolué avec des nuances de beurre, de raisins secs, de figue et de chocolat.

Bouche : registre torréfié et confit avec une matière puissante et fraîche.

ACCORD METS/VIN

Foie gras toasté, rôti de viande blanche au miel de fleurs.

Existe en EXTRA-BRUT. Bouteille de 75 cl.



2 ÉTOILES
GUIDE HACHETTE 2017
Millésime 2009



Millésime 2012



SÉLECTION
GUIDE HACHETTE 2020
Millésime 2012



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