

DC

CHAMPAGNE
Dominique Crété

RÉCOLTANT - MANIPULANT



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

Champagne généreux et fruité, La Cuvée Réserve peut être partagée à tout moment. Douceur alliée à une belle maturité et à un délicat fruité pour la version Demi-Sec plus dosée. Vins de tous les instants.

ELABORATION

Assemblage de deux cépages, vendanges de l'année et de vins de réserve :

- 80 % de Pinot Meunier pour la note fruitée
- 20 % de Chardonnay pour la finesse, issus des vignes de la Côte des Blancs.

Vinification par thermorégulation et fermentation malolactique.

DOSAGE

- Brut : 8 g de sucre par litre
- Demi-Sec : 16 g de sucre par litre

VIEILLISSEMENT

24 mois minimum en cave.

DEGUSTATION

Robe : cristalline, perle.

Nez : fruits rouges, agrumes et fleurs.

Bouche : attaque tout en douceur et fraîcheur marquée, arômes citronnés.

ACCORD METS/VIN

Carpaccio de daurade au citron vert, foie gras, desserts fruités, salade de fruits.

Existe en BRUT et DEMI-SEC. Bouteille de 75 cl et Demie de 37,5 cl.



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