CHAMPAGNE
Dominique Crété

RÉCOLTANT-MANIPULANT

Le Champagne inconditionnel des apéritifs entre amis et le Vin Roi des desserts chocolatés. Finesse et légèreté caractérisent cette cuvée Champagne Rosé. Champagne féminin par excellence.

ELABORATION

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

- 68 % de Chardonnay pour la finesse, issus des vignes de la Côte des Blancs
- 20 % de Pinot Meunier pour la note fruitée
- 12% de Pinot Noir vinifié en rouge et vendangés en vert.

Vinification par thermorégulation et fermentation malolactique.

DOSAGE

- Brut : 8 g de sucre par litre

VIEILLISSEMENT

24 mois minimum en cave.

DEGUSTATION

Robe : framboise d'un bel éclat.
Nez : fruits rouges, agrumes roses.
Bouche : légère, fraîche et gourmande.

ACCORD METS/VIN

Sushis à l'apéritif, anti pasti, jambon ibérique, desserts à base de fruits rouges, charlotte aux fraises, chocolat noir.

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

Champagne vigneron indépendant de A à Z !...

CONCOURS GÉNÉRAL DES CHAMPAGNES DU VIGNOBLE 2018 MÉDAILLE D'ARGENT

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