

DC

CHAMPAGNE
Dominique Crété

RÉCOLTANT - MANIPULANT



Ce Champagne marqué par la finesse procure une impression de rondeur en bouche grâce à un dosage équilibré. La dominante de Chardonnay lui confère sa fraîcheur exceptionnelle idéale pour une dégustation au moment de l'apéritif.

ELABORATION

Assemblage de deux cépages issus d'une année unique :

- 85 % de Chardonnay pour la finesse, issus des vignes de la Côte des Blancs.
 - 15 % de Pinot Meunier pour la note fruitée
- Vinification par thermorégulation et fermentation malolactique.

DOSAGE

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

VIEILLISSEMENT

3 ans en cave minimum.

DEGUSTATION

Robe : or pâle, reflets ambrés, à la bulle fine et élancée.

Nez : fleurs, agrumes et pomme.

Bouche : bouche gourmande avec une finale aux arômes végétaux.

ACCORD METS/VIN

Crustacés, langoustines, plats à base de poissons.

Existe en BRUT et EXTRA-BRUT. Bouteille de 75 cl et Magnum 1,5 L. Existe en DEMI-SEC. Bouteille de 75 cl.

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



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

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