

# DC

## DOM CAUDRON

CHAMPAGNE

Conjugeurs de Meunier  
depuis 1929



## PRÉDICTION

### LE MEUNIER AU SINGULIER

Porte Greffe 41B  
Sols argilo-calcaire et argilo-sableux  
Viticulture raisonnée  
Récolte Manuelle  
Pressoir Coquard 8000 kg  
Débourbage à froid 12h

#### COMPOSITION :

100 % Meunier  
Fermentation malolactique complète

**DOSAGE :** 9 g/l

**TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION :** 8-9°C

À déguster dès maintenant

**FLACONNAGE :** demi-bouteille, bouteille, magnum et jéroboam

Existe en demi-sec.

*Prédiction est un 100 % Meunier issu d'une vinification traditionnelle. Il dispose en moyenne de 2 ans d'élevage sur lattes. Cette cuvée est la première création du Champagne Dom Caudron, celle qui incarne l'identité du terroir de Passy-Grigny et la particularité de son cépage Meunier... Ses notes d'agrumes et de miel en sont les attributs typiques. Un champagne de convivialité et de plaisir.*

#### Nos suggestions d'harmonies culinaires :

Apéritif avec des petites crevettes marinées  
au pamplemousse rose  
Huitres Fines de Claires  
Saumon mariné  
Verrine de betterave au chèvre et à la roquette mixée  
Verrine de guacamole doux et de crevettes  
Tartare de langoustines aux zestes d'orange, tuile de cheddar  
Carpaccio de bœuf mariné  
Filet de bar en sauce de menthe poivrée et légumes roulés  
Chèvre cendré à la chlorophylle de roquette...

#### Les associations gastronomiques :

C'est un vin qui s'accorde à tous les instants, même si évidemment, il se révèle parfaitement au repas avec un pavé de saumon en sauce. Quand il faut sortir des sentiers battus, une tarte meringuée au citron est idéale.



CHAMPAGNE DOM CAUDRON - 10 rue Jean York - 51700 Passy-Grigny - Tél. : +33 (0)3 26 52 45 17

champagne@domcaudron.fr - www.domcaudron.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.