

C H A M P A G N E

CATTIER

Brut Premier Cru

Assemblage

60 % Pinot meunier
20 % Pinot noir
20 % Chardonnay

Dosage

9 g de sucre/litre

Description

Robe or jaune. Nez avec une belle expression sur les fleurs suaves, la prune et des notes de biscuit. La bouche est généreuse avec des arômes d'orange, de fruits secs type noisette et de cannelle. La finale est fraîche.

Elevage sur lies

48 mois

Accords Mets et Vins

Apéritif, charcuterie sèche (Patanegra). Viande blanche en sauce.

Température de service

A consommer entre 8 et 10°C.

Conservation

A déguster de préférence dans les 2 ans

Blend

60 % Pinot Meunier
20 % Pinot Noir,
20 % Chardonnay

Sugar dosage

9 g/l

Description

Yellow gold robe. The nose is very pleasant and expressive with dried floral aromas, plum and biscuit notes. The mouth is smooth with dried fruits (hazelnuts), orange and cinnamon notes. Fresh finale.

Ageing on lees

48 months

Pairings

Perfect champagne for aperitif. Dried and salted meats. White meat with sauce

Serving temperature

Between 8 and 10 °C

Ageing

Enjoy preferably within 2 years



PREMIER CRU