CHAMPAGNE

# CATTIER

## Rosé

### Assemblage
50 % Pinot meunier
40 % Pinot noir
10 % Chardonnay

### Dosage
9 g de sucre/litre

### Description
Robe rose pâle aux reflets bleus et orangés. Nez riche et complexe aux arômes de fruit rouge séché type fraise, de noix, d'abricots secs et d'oranges séchées. Bouche fraîche et généreuse aux arômes de melon, de groseille, entremêlés de notes de bonbon et de violette et relevés par une pointe d'épice.

### Elevage sur lies
48 mois

### Accords Mets et Vins
Champagne d'apéritif. Dessert à base de fruit ou de noix. Fromage type roquefort ou bleu de Bresse.

### Température de service
A consommer entre 8 et 10°C.

### Conservation
A déguster de préférence dans les 2 ans

### Blend
50 % Pinot Meunier
40 % Pinot Noir
10 % Chardonnay

### Sugar dosage
9 g/l

### Description
Pale pink robe with blue and orangey hues. Rich and complex nose with dried red fruit (strawberry), walnut, dried apricot and orange aromas. Fresh mouth with melon, redcurrant and a touch of violet candies flavors.

### Ageing on lees
48 months

### Pairings
Aperitif, fruity dessert, walnut cake. Blue cheese.

### Serving temperature
Between 8 and 10 °C

### Ageing
Enjoy preferably within 2 years

PREMIER CRU