



CHAMPAGNE

CATTIER

BRUT MILLÉSIME 2012

Premier Cru

Gustoso e Morbido

Il brut Millésime 2012 è uno Champagne a basso dosaggio e beneficia di un lungo invecchiamento in cantina. Gli aromi fruttati derivano dall'evoluzione che modella questo champagne in modo tale da conferirgli grande complessità ed eleganza. Una cuvée molto apprezzata dai suoi degustatori.

Blend

20 % Pinot Nero
45 % Pinot Meunier
35 % Chardonnay

Affinamento

Affinamento per
oltre 6 anni in
cantina

Dosaggio

7 g / L

Descrizione

Visiva : Il colore si presenta dorato e intenso. Nel bicchiere le bollicine sono fini ed eleganti.

Olfattiva : Subito intenso con note di frutta come pesca, albicocca, ciliegia, prugna completate da sottili note di vaniglia e aromi di frutta secca.

Gustativa : In bocca si presenta vivace, di bella freschezza con sottili note di tostato. Il finale ritorna su aromi di frutti rossi come fragola, lampone, ciliegia con note di ribes e rabarbaro terminando questo equilibrio di freschezza da note di pepe e noci.

Abbinamento Cibo-vino

Quest'annata, si contraddistingue grazie al suo lato fruttato, perfetto con un foie gras e un'anatra all'arancia ma anche con un formaggio di capra secco. Si abbina perfettamente a dessert come clafoutis alla frutta e crumbles.



Da degustare adesso o
conservarlo in cantina fino a 10
anni



Temperatura di
servizio 10 - 12°C.

