



CHAMPAGNE

**CATTIER**

## **BRUT BLANC DE BLANCS** Premier Cru

### *Fresco e Vellutato*

**B**lanc de Blancs Premier Cru è la cuvée emblematica della Maison. È il risultato di 9 terroir della Montagna de Reims (principalmente da Chigny-les-Roses, Rilly-la-Montagne e Ludes). Grazie all'essenza di questi terroir, la cuvée Blanc de Blancs Cattier si caratterizza per la sua freschezza, note fruttate e rotondità.

#### **Blend**

100 % Chardonnay  
40 % Vini di riserva

#### **Affinamento**

Affinamento di  
oltre 4 anni in  
cantina

#### **Dosaggio**

8 g / L

#### **Descrizione**

*Visiva* : Questo champagne offre un colore oro pallido, con bollicine molto fini.

*Olfattiva* : Subit elegante. Si identificano note di vaniglia, poi fiori bianchi tipo acacia seguiti da un aroma di fico.

*Gustativa*: Al palato si apre immediatamente, un'esplosione di frutta con sentori di pesca, albicocca e pera. Questi cedono con grazia il posto a note di limone e di pasticceria, concludendo perfettamente con una consistenza liscia e vellutata.

#### **Abbinamento cibo-vino**

Champagne perfetto per un aperitivo accompagnato da gamberi. Sarà perfetto con un tagliere di frutti di mare, sogliola alla mugnaia o rombo accompagnato da una salsa cremosa e sarà il compagno ideale con formaggio di capra secco e brie.



Degustare  
preferibilmente  
entro 2 anni.



Temperatura di  
servizio 10-12°C.

