



CHAMPAGNE

CATTIER

BRUT BLANC DE NOIRS

Premier Cru

Gourmet e Ampio

Il Cattier Blanc de Noirs è composto al 100% da un blend di pinot. Questo Champagne è coltivato sulla Montagna de Reims, è l'incarnazione dello champagne classico e dello stile di casa Cattier. L'elevata percentuale di vino riserva e la lunga permanenza in cantina conferiscono a questo champagne una notevole complessità aromatica.

Blend

80 % Pinot Nero
20 % Pinot Meunier

30 % Vini di riserva

Affinamento

Affinamento di
oltre 4 anni in
cantina

Dosaggio

7 g / L

Descrizione

Visiva : Bollicine fini ed eleganti danno vita al bellissimo oro pallido di questo Premier Cru.

Olfattiva : i profumi sono raffinati e intensi. Al naso si sentono la prugna, pesca e fragola e un delicato sentore di scorza d'arancia candita.

Gustativa : L'impatto è di grande intensità. In bocca sprigiona note molto fruttate di prugna, pesca, albicocca e fragola che evolvono in note di miele d'acacia. Un finale sul tostato e speziato.

Abbinamento cibo-vino

Il Premier cru Blanc de Noirs ha il prestigiosa reputazione di accompagnare il raffinato prosciutto Patanegra, e il potere di abbinare un filetto o un brasato di pollame. Può persino portarti fino al dessert: provalo con una ricca torta Paris-Brest



Degustarlo
preferibilmente
entro 2 anni .



Temperatura di
servizio 8- 10°C.

