



CHAMPAGNE

**CATTIER**

## **BRUT NATURE** Premier Cru

### *Strutturato ed Elegante*

**C**reato da un Blend ricco di pinot da 9 villaggi (principalmente Ludes, Chigny-les-Roses e Rilly-la-Montagne), il Cuvé Brut Nature Premier Cru è l'essenza della purezza. È un vero riflesso dell'immensa qualità delle uve di Cattier e dell'esperienza in cantina. Vero prodotto del suo eccezionale terroir, si caratterizza per la personalità e eleganza fruttata.



#### **Blend**

60 % Pinot Meunier  
30 % Pinot Nero  
10 % Chardonnay  
30 % Vini di riserva

#### **Affinamento**

Affinamento di  
oltre 4 anni in  
cantina

#### **Dosaggio**

Nessun  
dosaggio

#### **Descrizione**

**Visiva** : Il colore è giallo oro chiaro. Nel bicchiere la bollicina si presenta fine e vivace.

**Olfattiva**: Subito d'impatto e fresco. Compagnono aromi di biscotto, e pane imburato. Seguono note di pera poi agrumi (lime), per finire con note speziate con vaniglia.

**Gustativa**: Al palato d'impatto è immediato e dinamico con note di lime e pera. Belle note speziate aprono la strada a un finale su aromi di brioches tostata. Una lunghezza piacevole, fresca e deliziosa.

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

Champagne da aperitivo, la cuvée Brut Nature Premier Cru sarà il compagno ideale con un piatto di mare, un ceviche di branzino agli agrumi ma anche con le capesante. Sarà perfetto su un giovane formaggio Comté di 12 o 18 mesi.



Da gustare  
preferibilmente  
entro 2 anni



Temperatura di  
servizio 10-12°C