



CHAMPAGNE

CATTIER



BRUT
Premier Cru

Generoso e Fruttato

Creato da un Blend di pinot di nove 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
20 % Pinot Nero
20 % Chardonnay
40 % vini di riserva

Affinamento

Affinamento di
oltre 4 anni in
cantina

Dosaggio

8 g / L

Descrizione

Visiva: Presenta un colore è dorato pallido. Nel bicchiere la bollicina è fine e vivace.

Olfattiva : Intenso e rivela note di biscotto (speziato), fiori bianchi, acacia e note fruttate come fico e prugna.

Gustativa : Vivace e d'impatto. Sentori di brioche, pesca, poi le note di agrumi. Seguono note di frutta secca (tipo nocciola), miele d'acacia e frutti neri come ribes nero, mora, ciliegia. Una persistenza piacevole e fresca.

Abbinamento cibo-vino

Il Brut Premier Cru è ottimo per un aperitivo. Ha anche la struttura per accompagnare piatti di carni bianche e sughi, come la faraona agli agrumi, pur rimanendo abbastanza delicato da abbinarsi a pesci come il branzino o il lucioperca. Le note fruttate possono funzionare bene anche con un dessert, ad esempio un budino di riso freddo o una macedonia di frutta



Degustarlo
preferibilmente
entro 2 anni.



Temperatura di
servizio 10-12°C.

