



CHAMPAGNE

CATTIER



BRUT QUARTZ

Tradizione

Avvolgente e fruttato

Il nostro Brut Quartz è fatto da venti differenti Crus, prevalentemente pinot meunier. Il lungo affinamento e l'integrazione con vini di riserva fa emergere un'eccezionale gamma di aromi.

Blend

60 % Pinot Meunier 25
25 % Pinot Noir
15 % Chardonnay
40 % vini di riserva

Affinamento

Affinamento di
oltre 3 anni in
cantina

Dosaggio

9 g / L

Descrizione

Visiva : le bollicine fini ed eleganti mettono in risalto il colore brillante e d'orato di questo Champagne Brut

Olfattiva : aromi Freschi ma complessi di prugna, prugna secca, biscotto e brioche, che si fondono in eleganti note di fiori d'arancio.

Gustativa : rich sentori ricchi e vibranti di prugna, uva moscata, mirtilli e albicocche secche dominano il palato prima di lasciare posto a note speziate di chiodi di garofano e pepe..

Abbinamento cibo-vino

Meraviglioso champagne da aperitivo, la Cuvée Brut Quartz sarà il giusto accompagnamento a torte salate e fette tostate con prosciutto crudo. Ottimo abbinamento con carni bianche .



da gustare
preferibilmente
e entro 2 anni



da consumare tra
8 e 10°C.

