



CHAMPAGNE

CATTIER

BRUT ROSÉ Premier Cru

Elegante e Avvolgente

Creato aggiungendo una parte di vino rosso, il Brut Rosé Premier Cru riflette la qualità delle varietà di pinot delle Montagne de Reims dando vita a una straordinaria complessità aromatica. Questo champagne è un puro concentrato di eleganza e intensità.



Blend

10 % Chardonnay
50 % Pinot Meunier
40 % Pinot nero
Include il 14% di vino rosso

35 % Vini di riserva

Affinamento

Affinamento di oltre 4 anni in cantina

Dosaggio

8 g / L

Descrizione

Visiva: Il colore è un rosa tenue con riflessi aranciati. Nel bicchiere presenta un'effervescenza fine e persistente.

Olfattiva: Al naso è ricco e complesso. Primo impatto di frutti rossi, con note di ribes, poi ribes nero e fragola. Nel tempo compaiono note di arancia, albicocca e frutta secca

Gustativa : Bilanciata acidità al palato, con sapori ricchi di ribes e fragola mescolati a un accenno di toffee inglese, per finire su un finale di caramello.

Abbinamento

Cibo-vino

Perfetto come aperitivo, la Cuvée Brut Rosé Premier Cru è ideale con un antipasto di salmone. Abbinabile anche a scampi, salmone al forno o persino sushi come piatto principale e persino con un tagliere di formaggi blu. Con le sue note fruttate, funzionerà meravigliosamente con qualsiasi mirabelle o dessert ai frutti rossi, o anche con un tradizionale crumble di frutta.



Degustare preferibilmente entro 2 anni .



Temperatura di servizio 8-10°C.