



CHAMPAGNE

**CATTIER**

## **CLOS DU MOULIN BRUT**

Premier Cru

### **Elegante e Complesso**

Un terreno di soli 2.2 ettari, il Clos du Moulin è una delle aree più Storiche della Champagne. L'area si trova vicino a Chigny-les-Roses, nel cuore della Montagna de Reims. Il know-how della Maison Cattier ha rivelato questa cuvée risultante da un blend di 3 annate selezionate per la loro qualità e la loro capacità di invecchiamento. Clos du Moulin è l'espressione di una trama unica e offre una firma elegante e complessa. Ogni bottiglia è numerata.



#### **Blend**

50 % Pinot Nero  
50 % Chardonnay  
Annate :  
2008 / 2009 / 2012

#### **Affinamento**

Affinamento in  
cantina di oltre 8  
anni

#### **Dosaggio**

5,5 g / L

#### **Descrizione**

*Visiva* : Nel bicchiere il colore è dorato con riflessi ambrati. L'effervescenza è persistente e forma una bella catena regolare di bollicine fini.

*Olfattiva* : Al naso si apre con aromi intensi di prugna, accennate note fruttate di mela e pera, frutti rossi maturi (fragola e lampone) e limone. Queste sono arricchite da note di mandorla, spezie, e pera charlotte.

*Gustativa* : Al palato presenta una bella freschezza con aromi di frutta gialla (prugna mirabelle, pesca e melone). La persistenza aromatica prosegue con note di frutti rossi (ciliegia, fragola e lampone), e spezie (vaniglia, cannella). Il finale è di buona lunghezza, impreziosito da dolci note di agrumi e chiodi di garofano. Un dosaggio decisamente basso gli conferisce un equilibrio molto armonioso.

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

Clos du Moulin Brut Premier Cru è uno champagne eccezionale che accompagnerà un'anatra all'arancia, foie gras o un risotto ai funghi porcini. Andrà bene anche con carni bianche come un pollo al curry leggero. Questo champagne sarà il compagno ideale con formaggi come Comté



Eccezionale capacità  
di invecchiamento



Temperatura di  
servizio 10 - 12° C.