

CHAMPAGNE

CATTIER

Clos du Moulin Brut Rosé Premier Cru

Ricco e fresco

Con una superficie di appena 2,2 ettari, il Clos du Moulin è una delle aree più storiche della Champagne. L'area si trova sui pendii soleggiate della Montagna de Reims vicino a Chigny-les-Roses. Il team di esperti di Cattier ha preso tre annate, selezionate per la loro capacità di invecchiare creando una cuveè in un vino che riflette la loro unicità. Il Clos du Moulin Rosé è l'espressione di uno champagne che offre una firma elegante e fruttata. Ogni bottiglia ha il proprio numero univoco.

Blend

40 % Chardonnay
60 % Pinot Nero
Include il 13% di vino rosso
Annate :
2007/2008/2009

Affinamento

Affinamento in
cantina di oltre 8
anni

Dosaggio

6 g / L

Descrizione

Visiva : Questo champagne rosé possiede una tonalità rosa scintillante, quasi tendente alla terracotta, con bollicine finissime.

Olfattiva : al naso è fresco e fruttato con note di lampone, arancia candita, liquirizia seguite da note di spezie, in particolare pepe.

Gustativa : Al palato l'impatto è fresco e dinamico. Prime note di frutti rossi intensi come lampone, spezie, arancia amara e tabacco sul finale. Una buona persistenza, fresca e complessa.

Abbinamento Cibo-vino

Ottimo champagne da aperitivo, il Clos du Moulin Rosé si sposa bene con piatti raffinati come gamberi, sushi, anatra all'arancia o tajine di agnello con spezie dolci. Per dessert con una charlotte ai biscotti di Reims o uno zabaione ai frutti rossi.



Eccezionale capacità
di invecchiamento



Temperatura di
servizio 10 - 12°C.

