



CHAMPAGNE

CATTIER

CLOS DU MOULIN BRUT

Premier Cru

Élégant et complexe

Parcelle de 2,2 hectares, le Clos du Moulin est un des deux clos historiques de la Champagne. Parfaitement exposé, il se situe à proximité de Chigny-les-Roses en plein coeur de la Montagne de Reims. Le savoir-faire de la Maison Cattier a révélé cette cuvée issue d'un assemblage de 3 millésimes sélectionnés pour leur qualité et leur capacité de vieillissement. Clos du Moulin est l'expression d'une parcelle unique et offre une signature élégante et complexe. Chaque bouteille est numérotée.



Assemblage

50 % Pinot Noir
50 % Chardonnay
Millésimes :
2008 / 2009 / 2012

Elevage sur lies

Vieillessement de plus
de 8 ans en cave

Dosage

5,5 g / L

Description

L'oeil : la robe est d'un jaune doré. L'effervescence est régulière et forme un joli cordon de fines bulles.

Le nez : un premier nez expressif mêlant d'intenses arômes de mirabelle, de fruits à chair blanche (pomme et poire), de fruits rouges confiturés (fraise et framboise) et de citron. Ses arômes frais sont enrichis par des notes d'amandes, d'épices, de praline et de charlotte aux poires.

La bouche : au palais, une belle fraîcheur avec des arômes de fruits jaunes (mirabelle, pêche et melon). La persistance aromatique se poursuit sur des notes pralinées, de fruits rouges (cerise, fraise et framboise), de caramel au lait et d'épices (vanille, cannelle). La finale se révèle d'une belle longueur parée de douces notes d'agrumes et de clous de girofle. Un dosage résolument faible lui confère un équilibre très harmonieux.

Accords mets et vins

Le Clos du Moulin Brut Premier Cru est un champagne d'exception qui accompagnera un canard à l'orange, du foie gras ou bien un risotto aux cépes. Il conviendra aussi avec de la viandes blanche comme un poulet au curry léger. Ce champagne sera le compagnon idéal sur des fromages comme le Comté (12 mois) ou le Beaufort.



Un potentiel de garde
exceptionnel.



À consommer
entre 10 et 12°C.