



CHAMPAGNE

CATTIER

BRUT MILLÉSIME 2012

Premier Cru

Gourmand et onctueux

Le Brut Millésimé est élaboré uniquement les années exceptionnelles. Provenant d'un assemblage à majorité de Pinots de nos 9 villages de prédilection (principalement Ludes, Chigny-les-Roses et Rilly-la-Montagne), le brut Millésime 2012 est peu dosé et bénéficie d'un long vieillissement en cave, lui permettant de compléter ses arômes de fruits par des arômes d'évolution qui façonne ce champagne de manière à lui conférer complexité et élégance. Une cuvée très appréciée auprès de ses dégustateurs.

Assemblage

20 % Pinot Noir
45 % Pinot Meunier
35 % Chardonnay

Elevage sur lies

Vieillissement de plus
de 6 ans en cave

Dosage

6,5 g / L

Description

L'œil : la robe est dorée et soutenue. Dans le verre, les bulles sont fines et élégantes.

Le nez : un premier nez intense mêle des notes de fruits comme la pêche, l'abricot, la cerise, la prune complétés par de subtiles notes de vanille et des arômes de fruits secs.

La bouche : l'attaque est vive, gourmande, d'une belle fraîcheur avec de subtiles notes pâtisseries. La finale revient sur des arômes de fruits rouges comme la fraise, la framboise, la cerise et des notes de groseille et rhubarbe qui apportent cet équilibre de fraîcheur complétés par des notes poivrées et de fruits à coque.

Accords mets et vins

Ce millésime, marqué par son côté fruité, se mariera parfaitement sur un foie gras et sur un canard à l'orange mais également sur un chèvre sec. Il accompagnera à merveille des desserts comme un clafoutis aux fruits, crumbles ou des desserts au praliné.



A déguster dès maintenant ou à conserver en cave jusqu'à 10 ans.



À consommer entre 10 et 12°C.

