



CHAMPAGNE

CATTIER

CLOS DU MOULIN BRUT ROSÉ

Premier Cru

Riche et frais

Parcelle de 2,2 hectares, le Clos du Moulin est un des 2 clos historiques de la Champagne. Parfaitement exposé, il se situe à proximité de Chigny-les-Roses en plein cœur de la Montagne de Reims. Les 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 Rosé est l'expression d'une parcelle unique et offre une signature élégante et fruitée. Chaque bouteille est numérotée.

Assemblage

40 % Chardonnay
60 % Pinot Noir
Dont 13 % de vin rouge tranquille
Millésimes :
2007 / 2008 / 2009

Elevage sur lies

Vieillessement de plus
de 8 ans en cave

Dosage

6 g / L

Description

L'oeil : la robe est lumineuse, légèrement tuilée. Les bulles sont très fines.

Le nez : le nez est frais et fruité avec des notes de framboise, d'orange confite, de réglisse suivies de notes d'épices notamment le poivre.

La bouche : au palais, l'attaque est fraîche et dynamique. Des notes d'abord de fruits rouges intenses comme la framboise, puis d'épices, d'orange amère et tabac en fin de bouche. Une belle longueur, fraîche et complexe.

Accords mets et vins

Grand champagne d'apéritif, le Clos du Moulin Rosé s'associe avec des plats raffinés comme des gambas, sushis, canard à l'orange ou tajine de d'agneau aux épices douces. En dessert avec une charlotte aux biscuits roses de Reims ou un sabayon aux fruits rouges.



Un potentiel de garde
exceptionnel.



À consommer
entre 10 et 12°C.

