

C H A M P A G N E

# CATTIER

## Blanc de Blancs

### Assemblage

100 % Chardonnay

### Dosage

9 g de sucre/litre

### Description

Robe jaune pâle. Nez intense et expressif sur la fleur d'acacia et la fleur d'oranger. On retrouve également des notes de muscat et d'abricot. Une bouche généreuse et suave sur l'abricot et la pêche. Des notes de miel et de vanille. Une belle finale sur la violette.

### Elevage sur lies

48 mois

### Accords Mets et Vins

Apéritif, viande blanche, fromage de chèvre (Mothais).

### Température de service

A consommer entre 8 et 10°C.

### Conservation

A déguster de préférence dans les 2 ans

### Blend

100 % Chardonnay

### Sugar dosage

9 g/l

### Description

Expressive nose with acacia flower, orange blossom, and apricot notes. The mouth is smooth with apricot, peach, honey and vanilla notes. Fresh finale with violet aromas.

### Ageing on lees

48 months

### Pairings

Aperitif, white meat, goat cheese

### Serving temperature

Between 8 and 10 °C

### Ageing

Enjoy preferably within 2 years



# PREMIER CRU