

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