

C H A M P A G N E

CATTIER

Clos du Moulin Brut

Assemblage

50 % Pinot noir

50 % Chardonnay

Millésimes : 2006 / 2007 / 2008

Dosage

6 g de sucre/litre

Elaboration

Issu exclusivement de la parcelle du Clos du Moulin (2.20 hectares) située à proximité de Chigny-les-Roses. Cuvée toujours composée de 3 millésimes sélectionnés pour leur qualité et leur capacité de vieillissement.

Description

Robe or jaune. Champagne riche, puissant et subtil. D'une grande richesse aromatique à la fois fruitée et épicée : mirabelle, abricot sec, pêche, vanille et noix de coco. Bouche structurée et puissante avec une belle fraîcheur qui exhale des notes de fruits exotiques (noix de coco), de beurre, de pâte de fruits et de tabac blond. Une incroyable longueur avec une finale menthe poivrée.

Elevage sur lies

96 mois

Accords Mets et Vins

Apéritif et repas d'exception. Se marie aussi bien avec des crustacés (homard), des poissons nobles ou des viandes blanches.

Température de service

A consommer entre 10 et 12°C.

Conservation

Un potentiel de garde exceptionnel.

Blend

50 % Pinot Noir

50 % Chardonnay

Vintages : 2006 / 2007 / 2008

Sugar dosage

6 g/l

Production

Exclusively produced from the single vineyard of Clos du Moulin (2.20 hectares) located near Chigny-les-Roses. This cuvee is always composed of 3 vintages selected for their quality and ageing potential.

Description

Yellow gold robe. Complex and powerful champagne with subtle and numerous aromas: mirabelle, dried apricot, peach, vanilla and coconut. The mouth is tremendously well structured and has a harmoniously fresh finish. Lots of exotic fruits, buttery, and menthol hint aromas in finale.

Ageing on lees

96 months

Pairings

For special occasions. Perfect as aperitif as well as with a meal (shellfish or white meat).

Serving temperature

Between 10 and 12°C.

Ageing

An exceptional capacity for ageing.



PREMIER CRU