



CUVÉE FASCINATION

CATTIER BRUT ABSOLU

Assemblage

45% Pinot Noir
25% Pinot Meunier
30% Chardonnay.

Dosage

Sans aucun ajout de sucre.

Description

Robe or jaune. Nez dominé par des senteurs de fruits à chair blanche, pêche, abricot, avec des arômes de fruits exotiques (ananas) mêlés de notes florales de pain frais, de pêche de vigne. Quelques notes de tabac blond. Finale onctueuse, persistante et acidulée.

Accords Mets & Vins

*A l'apéritif.
Pour accompagner des crustacés, des poissons, sushis et sashimis, des plats à caractère iodé.*

Température de Service

A consommer entre 6° et 8°.

Conservation

A déguster de préférence dans les 2 ans.

Présentation

Dans une bouteille de forme spéciale couleur Antique habillée de lettres en métal doré.



Blend

45% Pinot Noir
25% Pinot Meunier
30% Chardonnay.

Dosage

No added sugar.

Description

Yellow gold color. Nose of white fruits, peach, apricot, exotic fruits (pineapple). Aromas of flowers fresh bread, light tobacco, citrus fruits, onctuous.

Accompagniment

Apéritif, with fish, shellfish (oysters), sushis, sashimis.

Serving temperature

Between 6° et 8°.

Ageing

Enjoy preferably within 2 years.

Presentation

In a special shape brown bottle labelled with gold metal letters.



www.cattier.com