

Clos du Moulin

Assemblage

50 % Pinot Noir et 50 % Chardonnay

Elaboration

Issu de la parcelle du Clos du Moulin (2.20 hectares) située à proximité de Chigny-les-Roses.

Toujours composé de 3 millésimes sélectionnées pour leur qualité et leur capacité à vieillir de longues années.

La production de chaque cuvée est limitée à environ 15 à 20 000 bouteilles toutes numérotées.

Description

Robe : Or très légèrement cuivré.

Nez : Discret et délicat. Des notes de petits fruits rouges.

Bouche : Légère et fine. La puissance est présente mais peu marquée. Vinosité subtile. Arômes de beurre frais et de brioche. Champagne épanoui avec une finale ample et longue.

Accords Mets & Vins

Pour un apéritif d'exception.

Sa richesse lui permet de nombreuses associations gastronomiques : foie gras, gibiers, fruits de mer, poissons grillés, saumon fumé, viandes blanches ou rouges.

Température de Service

A consommer entre 8° et 10°.

Conservation

A déguster de préférence entre 7 et 10 ans.

Un potentiel de garde exceptionnel.

Blend

50 % Pinot Noir and 50 % Chardonnay

Elaboration

Produced from the vineyard Clos du Moulin (2.20 hectares) situated close to Chigny-les-Roses.

Always composed of 3 vintages selected for their quality and capacity for a long ageing.

The production of each cuvée is limited to 15 to 20 000 bottles all numbered.

Description

Colour : Gold slightly copper coloured.

Nose : discrete and delicate. Notes of small red fruits.

Mouth : Light and fine. The power is present but not strong. Subtle vinosity. Aromas of fresh butter and brioche bread. A matured Champagne with an ample and long finish.

Accompaniment

As an exceptional apéritif.

Its richness allows various gastronomic associations : foie gras, game, seafood, grilled fish, smoked salmon, white or red meat.

Serving Temperature

Between 8° and 10°.

Ageing

Enjoy preferably between 7 and 10 years but it has an exceptional capacity for ageing.



CHAMPAGNE CATTIER - 6 et 11, rue Dom-Pérignon / 51500 Chigny-les-Roses - France

Tél. (33) 03 26 03 42 11 - fax (33) 03 26 03 43 13 e-mail : jeancatt@cattier.com

www.cattier.com