



# CHAMPAGNE PANNIER

CHÂTEAU-THIERRY FRANCE

**Assemblage\*** :

- 51 % Chardonnay (Cramant, Oger et Mesnil)
- 46 % de Pinot Noir dont des Premiers et Grands crus (Mailly)

*Un style raffiné par la recherche de l'équilibre subtil, prolongé par un dosage discret extra-brut inférieur à 5 g/l.*

- Quelques pourcents des meilleurs Pinots Meunier

## Le millésime 2006

Après un hiver froid et enneigé, la floraison se déroule dans de bonnes conditions climatiques au milieu du mois de juin. L'été, agréable en juillet, est suivi d'un mois d'août frais et pluvieux. Le beau temps revient en septembre, avant des vendanges ensoleillées, garantissant des raisins d'une très belle qualité.

Les dégustations effectuées à l'issue des fermentations ont confirmé la qualité de ce millésime. Des caractéristiques aromatiques intéressantes, alliant puissance et structure, sont mises en valeur lors des assemblages réalisés sous la direction du Chef de Cave.



## Conservation et service

À conserver bouteille couchée, à l'abri de la lumière et à température constante de 12 à 14°C. À l'aide d'un seau à champagne contenant eau et glace, amener le vin à une température comprise entre 7 et 9° c. et servir dans des flûtes appropriées.

# ÉGÉRIE DE PANNIER

## Extra-Brut Millésime 2006

*Dentelle et équilibre complexe*



CHAMPAGNE  
PANNIER  
CHÂTEAU-THIERRY FRANCE

Vendange  
2006

## Découverte du vin

Au regard, un bel éclat lumineux décline les nuances or vert du chardonnay, et la couleur se fait séduction en jouant avec les bulles. Les arômes, nombreux, généreux, combinent les fruits blancs et jaunes, les agrumes et la fleur d'acacia pour offrir un nez épanoui, expressif et séducteur.

Avec sa signature d'équilibre, caractéristique des cuvées d'exception, Egérie se dévoile entre complexité élégante et tension dentelée. Les cépages se marient le temps de la bulle pour exprimer leur singularité : plénitude fruitée des Pinots et tension racée et zestée des Chardonnays.

## Tendances culinaires

Cette cuvée au style complexe et frais, aux notes généreuses trouve sa place naturelle au plaisir festif de l'apéritif, et sait accompagner avec bonheur des mets délicats et racés : de fines tranches de Jambon de Parme ou de San Daniele, des dés de vieux Comté ou de Parmesan, un ris de veau aux morilles ou des turbots rôtis au jus de veau, à la matière fondante et charnue.

*Disponible en bouteille (75 cl)*

\* : +/- 5 %

