



CHAMPAGNE PANNIER

CHÂTEAU-THIERRY FRANCE

*Assemblage** :

- 40 % de Chardonnay
- 30 % de Pinot noir
- 30 % de Pinot Meunier
(dont 20 % de vins de réserve)

Vieillessement moyen : 4 ans.

Le dosage Extra-Brut

La classification des champagnes obéit à des critères très précis de dosage en sucre ; à l'opposé des extrêmes sucrés, le dosage "Extra-Brut" permet au champagne d'exprimer un côté sauvage et pur, se livrant avec une complexité sans fard, acquise au cours des longues années de maturation en cave, avant dégorgement.

La vraie nature de l'assemblage ressurgit alors, palpitant à nouveau de fraîcheur, lorsque le bouchon saute et libère ses bulles dans un bruissement vif...

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.

EXTRA-BRUT

Champagne aérien et subtil...



CHAMPAGNE
PANNIER
CHÂTEAU-THIERRY FRANCE

Voyage des sens & découverte

Teinté d'or pâle et de reflets d'argent, la robe est brillante, parsemée d'une multitude de bulles fines et légères.

Le nez est tenu, pur et complexe, jouant sur des notes fleuries (acacia, bogue de noisette) et, après agitation, sur une expression discrète de notes fruitées (fruits à noyaux, mirabelle, pêche blanche) délicates.

L'attaque en bouche est volontaire, nerveuse et racée : la discrétion du nez laisse la place à une minéralité sauvage, à peine domptée par une fragrance fruitée complexe.

La finale est subtile, tendue et persistante.

Saveurs & coup de cœur

Les amateurs passionnés de champagne en feront tout naturellement un apéritif d'exception, et se laisseront séduire par des unions originales d'expression pure et les accords Salin- Iodé- Minéral : sashimis, fruits de mer, huîtres plates "belon" de Bretagne, caviar pour les plus audacieux.

Disponible en bouteille (75 cl).

* : +/- 5 %

