



# CHAMPAGNE PANNIER

CHÂTEAU-THIERRY FRANCE

**Assemblage\*** : • 40 % de raisins blancs (Chardonnay)  
• 60 % de raisins noirs  
(Pinot Noir et Pinot Meunier à parts équivalentes)  
dont 25 % de Vins de Réserve.

**Vieillessement moyen** : 3 ans.

## Le style Pannier

Champagne Pannier développe un style personnel qu'il affirme avec régularité. Ses vins sont classiques dans le choix de marier les trois cépages nobles de la Champagne : Chardonnay pour sa finesse, Pinot Meunier pour son fruité délicat, Pinot Noir pour sa structure.

Sa personnalité s'exprime dans la maîtrise de la vinification et de l'élevage, dans la composition subtile de chaque assemblage, qui se conjugue pour définir des vins élégants, droits, équilibrés, persistants...

L'harmonie est la vertu fondamentale qui ouvre sur un vrai Plaisir que tout consommateur reconnaît et goûte durablement...



## 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.

# BRUT SÉLECTION

*Champagne fruité et élégant*



CHAMPAGNE  
PANNIER  
CHÂTEAU-THIERRY FRANCE

## Voyage des sens & découverte

Dans la flûte, de fines bulles virevoltent en un joyeux cordon persistant, dans une robe d'un jaune éclatant.

Le second temps, celui des senteurs, évoque la brioche, la pâtisserie fine, où les fruits jaunes et blancs mûrs se fondent avec gourmandise aux fleurs d'acacia.

En bouche, l'attaque est fraîche, poursuivie de peu par une amplitude charnue ; les fruits frais, pêche de vigne, abricot et nectarine, s'entrecroisent avant d'offrir une finale élégante et persistante.

## Saveurs & coup de cœur

Champagne de tous les instants, il excelle à l'apéritif sur des amuse-bouches, feuilletés, canapés et tout au long d'un repas cocktail.

*Disponible en bouteille (75 cl) et magnum (150 cl)*

\* : +/- 5 %

