



CHAMPAGNE PANNIER

CHÂTEAU-THIERRY FRANCE

Assemblage* :

- 40 % de Chardonnay
- 30 % de Pinot Noir
- 30 % de Pinot Meunier
dont 25 % de Vins de Réserve
dosage Demi Sec à 40 g/l*.

Vieillessement moyen : 3 ans.

Secret de séduction

Le secret de notre Chef de Cave, pour réussir une cuvée destinée aux mets sucrés, est de l'élaborer avec des vins de base aussi nobles que ceux qui entrent dans l'assemblage de Champagne Pannier Brut Sélection.

En ajoutant une liqueur de dosage spécifique et dans une proportion supérieure à celle d'un champagne Brut, notre Chef de Cave réalise une cuvée qui accompagne les desserts avec autant de délicatesse, d'harmonie et de bon goût que notre Brut s'exprime sur l'apéritif...

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.

SÉDUCTION

Champagne de dessert...



CHAMPAGNE
PANNIER
CHÂTEAU-THIERRY FRANCE

Voyage des sens & découverte

La couleur est claire, lumineuse et dorée. Les bulles sont fines et intenses.

Le nez est discret, floral avec une belle complexité. Les arômes de pêches blanches et d'amandes fraîches laissent place, après quelques instants, à des notes de miel.

L'attaque est fraîche et laisse peu à peu percevoir une très grande onctuosité. Le mariage de ces sensations révèle un champagne équilibré et donne au vin une belle impression de suavité.

Saveurs & coup de cœur

Rond et moelleux, la séduction joue pleinement sur les desserts (tarte tatin, soupe de fraises, nougatine, mignardises et salade de fruits frais...).

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

* : +/- 5 %

