



COTTET- DUBREUIL
CHAMPAGNE

Cuvée MILLESIME

« CARACTERE
AFFIRME »

« INVITATION
AU REPAS »



- **Année de récolte :** 2011

- **Assemblage & vinification :**

Un parfait équilibre de Pinot Noir (50%) et de Chardonnay (50%).

Issue d'une sélection de parcelles conjuguée à une année exceptionnelle.

Seuls les jus de première presse – les cuvées – sont utilisés.

Dosage : 6,5 g/l

Utilisation minimale du soufre.

- **Profil aromatique :**

Un nez délicat : fruits blancs, pointe exotique.

Du caractère et de la fraîcheur en bouche.

Essences d'agrumes et de pain d'épices. Mousse soyeuse.

- **Accords mets & vins :**

Accompagné de viandes grillées ou rôties, de plats généreux et épicés (tajines).

- **Température idéale de service :** entre 8 et 10 degrés