



COTTET- DUBREUIL
CHAMPAGNE



- **Année de récolte :** 2015

- **Assemblage & vinification :**

Cuvée « générationnelle » pensée par Claire et Jean-Pierre COTTET-DUBREUIL, l'orfèvre de la famille. Une majorité de Chardonnay (55%) associée à du Pinot Noir (45%).

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

Élevé en partie en fûts de chêne pour plus de complexité aromatique.

Fermentation malolactique réalisée.

Six ans de vieillissement minimum dans nos caves sont nécessaires pour cette cuvée d'exception.

Dosage : 6,4 g/l

Peu sulfité.

- **Profil aromatique :**

Un nez pâtissier.

Belle complexité aromatique en bouche.

Essences de fruits blancs, agrumes et pointe de vanille.

- **Accords mets & vins :**

Seul, à l'apéritif,

ou accompagné de saumon fumé, d'huîtres chaudes, fruits de mer, foie gras poêlé.

- **Température idéale de service :** entre 10 et 12 degrés

CHAMPAGNE COTTET-DUBREUIL
49 GRANDE RUE – 10250 COURTERON
+33(0)3 25 38 23 24 – contact@cottet-dubreuil.com