



COTTET- DUBREUIL  
CHAMPAGNE

## Cuvée MILLESIME

« CARACTERE  
AFFIRME »

« INVITATION  
AU REPAS »



- **Année de récolte :** 2014

- **Assemblage & vinification :**

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

Issue d'une sélection de vieilles vignes de Neuville-sur-Seine et de Courteron, conjuguée à une année exceptionnelle.

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

Vinification en cuves. Fermentation malolactique réalisée.

Disponible aussi en magnums.

Dosage : 6,4 g/l

Peu sulfité.

- **Profil aromatique :**

Un nez complexe : fruits confits, notes d'amandes grillées.

Du caractère et de la fraîcheur en bouche.

Essences de fruits jaunes et pointe de vanille.

- **Accords mets & vins :**

Seul, à l'apéritif,

Ou accompagné de viandes grillées ou rôties, de plats généreux.

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

49 GRANDE RUE - 10250 COURTERON - 03 25 38 23 24

[contact@cottet-dubreuil.com](mailto:contact@cottet-dubreuil.com)

[www.cottet-dubreuil.com](http://www.cottet-dubreuil.com)