



## GEORGES CARTIER PREMIERE CUVÉE 75cl



### Assemblage:

30% Chardonnay  
25% Pinot Noir  
45% Pinot Meunier

### Notes de dégustation:

Le nez nous offre une belle combinaison entre la domination du Chardonnay et la présence des vins de réserve. Le profil s'étend effectivement sur des arômes de fleurs séchées : verveine, aubépine et des sensations grillées.

La fraîcheur de la bouche quant à elle, s'appuie sur les fruits exotiques au sirop. L'ensemble des toutes ces impressions forme un vin souple et équilibré qui évolue sur une finale briochée et finement pralinée.



## GEORGES CARTIER PREMIERE CUVÉE 75cl



### Blend :

30% Chardonnay  
25% Pinot Noir  
45% Pinot Meunier

### Tasting notes:

**Nose:** great balance between the domination of chardonnay and the presence of reserves wines. Dried flowers aromas: verbena, hawthorn and grilled sensations.

**Mouth:** freshness feeling is expressed by exotic fruit in syrup. All those impressions make a round and balance wine. This champagne has flavors of "brioche" and praline-flavoured aromas.