



## GEORGES CARTIER BRUT SÉLECTION 75cl



**Assemblage** : environ 1/3 de chaque cépage

Pinot Noir (puissance),

Pinot Meunier (souplesse et fruité),

Chardonnay (fraicheur et finesse).

**Dégustation de notes :**

**A l'œil** : or pale

**Au nez** : de la fraîcheur et du fruit (pêche, poire).

**En bouche** : de la rondeur et une belle longueur. Parfait équilibre entre la puissance du pinot et la minéralité du chardonnay.

**Accords mets/vins** : A déguster à l'apéritif, ou sur un poisson en sauce ou une viande blanche.



## GEORGES CARTIER BRUT SÉLECTION 75cl



**Blend** : about 1/3 of each grape variety

Pinot Noir (power),

Pinot Meunier (roundness and fruitiness),

Chardonnay (freshness and delicacy).

**Tasting notes :**

**Sight** : pale gold

**Nose** : freshness and fruitiness (peach and pear aromas)

**Mouth** : roundness and great length. Perfect balance between the power of pinot noir and the minerality of chardonnay.

**Harmony wine/dish** : the ideal champagne for an « aperitif » Also with some fish cooked in white sauce or white meat.