PANNIER

CHÂTEAU-THIERRY

1899

Coteaux Champenois

Fidèle à notre désir de créer des cuvées précises,
la Maison Pannier vous invite à découvrir ses Coteaux Champenois,
né de la patience et du regard de nos vignerons, au coeur de la côte des Blancs.
Un moment de dégustation confidentiel pensé pour les amateurs d'expression des grands terroirs.

Vendange 2023 Côte des Blancs

La vendange 2023 révèle un très beau potentiel en Côte des Blancs. Sous l'influence d'une année généreuse, le Chardonnay a bénéficié de conditions particulièrement favorables, offrant des raisins sains, mûrs et expressifs. La récolte, abondante, s'est distinguée par un bel équilibre entre maturité et fraîcheur, laissant présager des vins élégants, précis et portés par une belle expression du terroir crayeux de la Côte des Blancs.

Les points clés des deux cuvées

- *Chardonnay*
- *Côte des Blancs*
- *Demi-muids*
- *Fermentation malo-lactique*
- *Nombre de cols limité*
- *Tirage 2024*



Champagne Pannier est une maison fondée en 1899 et implantée au coeur de la Vallée de la Marne, à Château-Thierry depuis 1937. Privilégiant des longs vieillissements pour une recherche d'équilibre de nos assemblages, le style de la Maison est orienté vers des cuvées généreuses et amples dédiées au partage.

Champagne PANNIER - 23 rue Roger Catillon 02400 CHÂTEAU-THIERRY
www.champagnepannier.com - +33 (0)3 23 69 51 30

PANNIER

CHÂTEAU-THIERRY

1899

Coteaux Champenois



Avize

Coteaux Blanc - Millésime 2023

Oeil or pâle à reflets argentés

Nez franc de citron tajine, prune blanche, abricot frais, floral très aérien (chèvrefeuille) se mêlant à des notes boisées (vanille, et graine de coriandre, fumée de hêtre)

Belle tension à l'attaque, la bouche très saline enveloppe une gourmandise juteuse avec une belle tenue en bouche et une longueur remarquable et cristalline

Soulignera à merveille une truite fumée au bois de hêtre, un turbot rôti, ou encore un caviar peu iodé ou un chaource rôti.

Disponible en bouteille 75cl et magnum 150cl.



Oger

Coteaux Blanc - Millésime 2023

Oeil or pâle à reflets dorés

Nez boisé de vanille et graine de coriandre, se mêlant à des notes florales (tubéreuse, bouton d'or, lys) et de fruits (physalis, mirabelle, yuzu et bergamote)

Bouche fraîche, équilibrée, d'une grande floralité finissant sur des notes d'épices fraiches et douces (gingembre, noix de muscade, pomelos) soulignant une élégante gourmandise

S'accordera à merveille avec des Saint Jacques rôties au jus d'orange sanguine, homard rôti au beurre doux d'Isigny accompagné de crevettes sautées au gingembre ; à essayer avec des figues rôties à l'esprit de vanille.

Disponible en bouteille 75cl et magnum 150cl.

Champagne PANNIER - 23 rue Roger Catillon 02400 CHÂTEAU-THIERRY
www.champagnepannier.com - +33 (0)3 23 69 51 30