



CHAMPAGNE
PANNIER

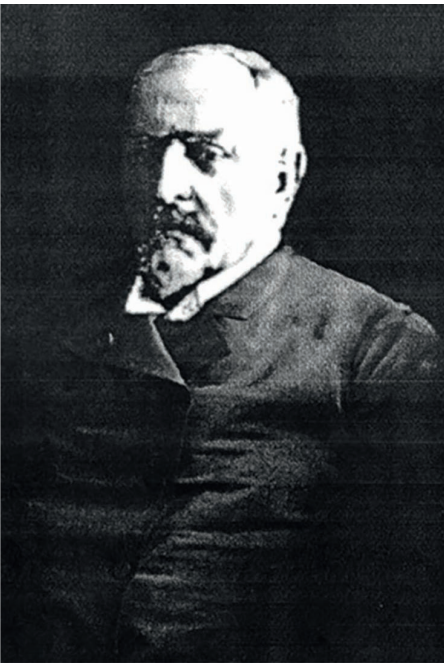
CHÂTEAU-THIERRY FRANCE

Les “Essentiels”
— The “ESSENTIALS” —



Maison fondée en 1899

House Founded in 1899



GRANDS CLASSIQUES

- The Great Classics -

VIEILLISSEMENT MINIMUM DE 3 ANNÉES
Minimum ageing 3 years

SÉLECTION

40 % Chardonnay
30 % Pinot Noir
30 % Meunier *



Dosage Brut

PLAISIR

Parfaite alliance des trois cépages champenois, ce champagne frais et harmonieux mêle de subtiles notes de brioche, de pâtisserie fine ou de fleurs d'acacia à des arômes de fruits frais. Un véritable instant de plaisir, notamment à l'apéritif.

Brut Dosage

PLEASURE

Perfect alliance of the three Champagne grape varieties, this fresh and harmonious champagne combines subtle notes of brioche, fine pastry or acacia flowers with aromas of fresh fruit. A real moment of pleasure, especially as an aperitif.

SÉDUCTION

40 % Chardonnay
30 % Pinot Noir
30 % Meunier *



Dosage Demi-Sec

DÉLICATESSE

Rond et moelleux, ce champagne révèle de délicats arômes de pêches blanches et d'amandes fraîches, laissant place à des notes de miel. Frais et onctueux, il séduira pleinement à l'heure du dessert en accompagnement d'une tarte Tatin, de mignardises ou encore de salades de fruits frais.

Demi-Sec Dosage

DELICATENESS

Round and mellow, this champagne reveals delicate aromas of white peaches and fresh almonds, giving way to notes of honey. Fresh and creamy, it will fully seduce at dessert time as an accompaniment to a tarte tatin, sweets or even fresh fruit salads.

EXACT

40 % Chardonnay
30 % Pinot Noir
30 % Meunier *



Dosage Extra-Brut

PURETÉ

Faiblement dosé, ce champagne aérien dévoile un caractère pur et subtil, révélant ainsi la véritable nature de l'assemblage. D'une minéralité sauvage, il libère de ses bulles légères des notes fleuries et fruitées. À déguster lors de vos apéritifs, avec des fruits de mer ou des sushis.

Extra-Brut Dosage

PURETY

Lightly dosed in sugar, this airy champagne reveals a pure and subtle character, thus revealing the true nature of the blend. With a wild minerality, it releases flowery and fruity notes from its light bubbles. To be enjoyed during your aperitifs, with seafood or sushi.

GRANDS CLASSIQUES

- *The Great Classics* -

VIEILLISSEMENT MINIMUM DE 3 ANNÉES
Minimum ageing 3 years

ROSÉ

30 % Chardonnay

50 % Pinot Noir

20 % Meunier

(dont 15% de vin rouge de Champagne) *
(including 15% of red wine from Champagne)



Dosage Brut

GOURMANDISE

Cette cuvée est issue d'un assemblage équilibré auquel le Chef de Cave a ajouté du vin rouge provenant des vignes de Champagne. Ses arômes de fruits rouges se poursuivant sur des notes toastées invitent à partager de délicieux apéritifs entre amis et accompagnent saumon, viandes blanches ou rosées et desserts fruités.

Dry Dosage

PASSION

This cuvée comes from a balanced blend to which the Cellar Master has added red wine from the Champagne vineyards. Its aromas of red fruits continuing on toasted notes invite you to share delicious aperitifs with friends and accompany salmon, white or rose meats and fruity desserts.

BLANC DE BLANCS

100 % Chardonnay



Dosage Brut

FRAÎCHEUR

Équilibré et délicat, ce très beau Blanc de blancs éblouit par la fraîcheur de ses notes d'agrumes et de pêches blanches mûrs. Élégant et minéral, il sera le compagnon idéal de vos apéritifs et de mets à base de poissons et crustacés.

Brut Dosage

FRESHNESS

Balanced and delicate, this very beautiful vintage of Chardonnay dazzles with the freshness of its notes of citrus fruits and white flowers. Sleek and mineral, it will be the ideal companion for your aperitifs and dishes based on fish and shellfish.

** Assemblage à +/- 5% - Blending at +/- 5%*

MILLÉSIMES

- *Vintage* -

VIEILLISSEMENT MINIMUM DE 5 ANNÉES
Minimum ageing 5 years

VINTAGE MILLÉSIMÉ

40 % Chardonnay
40 % Pinot Noir
20 % Meunier*



Dosage Brut

STRUCTURE

Tout en équilibre et harmonie, ce champagne marie avec bonheur des arômes de fruits blancs et jaunes, prolongés par des notes d'agrumes confits et de noisettes fraîches. Il est aussi délicieux à l'apéritif qu'en accompagnement de poissons marinés ou de volailles finement cuisinées.

Brut Dosage

STRUCTURE

All in balance and harmony, this champagne happily mixes aromas of white and yellow fruits, extended by notes of candied citrus fruits and fresh hazelnuts. It is as delicious as an aperitif or as an accompaniment to marinated fish or finely cooked poultry.

BLANC DE NOIRS MILLÉSIMÉ

95 % Pinot Noir
5 % Meunier*



Dosage Brut

CARACTÈRE

Exclusivement issu d'un assemblage de cépages noirs, ce champagne de caractère dévoile des notes de fruits secs, de coings frais, soulignées par une bouche charnue et structurée. Sa profondeur aromatique joue sa partition harmonieuse de l'entrée au fromage.

Brut Dosage

CHARACTER

Exclusively obtained from a blend of black grape varieties, this characterful champagne reveals notes of dried fruit and fresh quince, underlined by a fleshy and structured mouthfeel. Its aromatic depth plays its harmonious part from starters to the cheese.

** Assemblage à +/- 5% - Blending at +/- 5%*

VELOURS

- Velours -

VIEILLISSEMENT MINIMUM DE 5 ANNÉES
Minimum ageing 5 years

BLANC VELOURS

72 % Chardonnay
20 % Pinot Noir
8 % Meunier *



Dosage Brut

ÉLÉGANCE

Cuvée rare, au dosage précis et subtil, le Blanc Velours est d'une volupté remarquable, élégant et fondu en bouche. Son habillage précieux renferme la promesse d'une invitation à l'éveil des sens. Ce vin raffiné, parfait à l'apéritif, se mariera à merveille avec des mets à la chair onctueuse et délicate tels que des Saint-Jacques ou des crustacés.

Dosage Brut

ELEGANCE

This Blanc Velour is a rare cuvee, with a precise and subtle dosage, remarkably voluptuous, elegant and that melts in the mouth. Its precious exterior holds the promise of an invitation to awaken the senses. This refined wine, perfect as an aperitif, will go wonderfully with dishes with creamy and delicate flesh such as scallops or shellfish.

ROSÉ VELOURS

30 % Chardonnay
70 % Pinot Noir et Meunier *



Dosage Sec

DOUCEUR

Cette cuvée rare est née d'une rencontre : des raisins d'une maturité exceptionnelle et un ajout maîtrisé de douceur. Le velouté du fruit et son soyeux délicatement tendre ont inspiré son nom et son habillage sensuel, incrusté de velours. Il est une véritable invitation à des apéritifs ensoleillés et à la dégustation de douceurs à base de fruits rouges.

Sec Dosage

SWEETNESS

This rare cuvee was born from an encounter: grapes of exceptional maturity and a controlled addition of sweetness. The velvety fruit and its delicately tender silkiness inspired its name and its sensual, velvet-encrusted visual. It is a real invitation to sunny aperitifs and the tasting of sweets made from red fruits.

RUBIS VELOURS

60 % Pinot Noir
10 % Meunier
30% de vin rouge
de Champagne *



Dosage Brut

INTENSITÉ

Exceptionnelle et atypique, cette cuvée aux reflets rubis dévoile une bouche charnue et puissante. Elle ose et sublime des associations inédites de viandes rouges comme le magret de canard grillé ou la côte de bœuf accompagnée d'un écrasé de pommes de terre aux truffes. Ce champagne surprenant séduit par sa vinosité chaleureuse et sa finale élégante et racée.

Dosage Brut

INTENSITY

Exceptional and atypical, this cuvee with ruby reflections reveals a fleshy and powerful mouthfeel. She dares and sublimates new combinations of red meats such as grilled duck breast or prime rib accompanied by mashed potatoes with truffles. This surprising champagne seduces with its warm vinosity and its elegant and sleeky finish.

* Assemblage à +/- 5% - Blending at +/- 5%

ÉGÉRIE

- Egerie -

VIEILLISSEMENT MINIMUM DE 8 ANNÉES
Minimum ageing 8 years

ÉGÉRIE DE PANNIER MILLÉSIMÉ

50 % Chardonnay
45 % Pinot Noir
5 % Meunier*



Dosage Extra-Brut

ÉQUILIBRE

Ample et généreux, d'une belle complexité aromatique, ce vin tient toutes ses promesses et dévoile en bouche des arômes briochés, de pâtisserie, de fruits mûrs et d'agrumes confits avec une grande délicatesse. Un vin d'émotion et d'équilibre à partager pour un moment d'exception.

Extra-Brut Dosage

BALANCE

Ample and generous with a beautiful aromatic complexity, this wine keeps all its promises and reveals aromas of brioche, pastry, ripe fruit and candied citrus with great delicacy in the mouth. A wine of emotion and balance to share for an exceptional moment.

ÉGÉRIE DE PANNIER ROSÉ DE SAIGNÉE

20 % Chardonnay
80 % Pinot Noir*



Dosage Brut

RICHESS

La technique ancestrale de la Saignée, rare en Champagne, confère à cette cuvée l'harmonie délicate de ses notes de fraises et de framboises confites mariées à la fraîcheur florale du Chardonnay. Ce Rosé de Saignée charnu, généreux et racé, accompagnera à merveille des viandes blanches et rosées, et de savoureux desserts aux fruits rouges.

Brut Dosage

RICHNESS

The ancestral technique of Saignée, rare in Champagne, gives this cuvee the delicate harmony of its notes of candied strawberries and raspberries combined with the floral freshness of Chardonnay. This fleshy Rosé de Saignée, generous and sleeky, will go wonderfully with white and rosé meats, and tasty desserts with red fruits.

** Assemblage à +/- 5% - Blending at +/- 5%*

RATAFIA CHAMPENOIS



Sur des notes de raisins frais et d'écorces d'orange miellées, ce Ratafia champenois séduira par un équilibre parfait entre le fruité du Meunier et la fraîcheur que lui procure le terroir champenois.

Le Ratafia champenois saura être un allié de goût en toute occasion :

- Son onctuosité et sa complexité aromatique lui permettent d'être apprécié seul ou dans de délicieux accords mets et vins
- Ses qualités gustatives lui offrent également la possibilité de mariages de saveurs classiques ou plus étonnantes, pour créer un large éventail de recettes de l'amuse-bouche au dessert
- Son caractère affirmé lui donne de surcroît toutes ses lettres de noblesse pour l'élaboration de savoureux cocktails, dont le «Louis Eugène» décliné en coffret.

With notes of fresh grapes and honeyed orange peel, this Ratafia champenois will seduce you with a perfect balance between the fruity nature of Meunier and the freshness imparted by the Champagne terroir.

The Ratafia champenois will be a partner in fine dining in any occasion:

- Its unctuousness and its aromatic complexity allow it to be enjoyed alone or deliciously paired with food.
- Its gustatory merits offer the possibility of marriages among classic or more surprising flavors, to create a wide range of recipes from appetizers to dessert.
- Its assertive character is ideal for the elaboration of tasty cocktails

Champagne Pannier élabore son Ratafia champenois dans le respect de la tradition ancestrale, utilisant de la Fine de Champagne assemblée à des moûts majoritairement issus de Meunier. Afin d'atteindre un haut niveau de qualité, 4 années de récolte entrent dans sa composition, gage de complexité aromatique et de longueur.

Champagne Pannier elaborates its Ratafia champenois respecting ancestral tradition, using Fine de Champagne blended with musts mainly from Meunier. In order to achieve a high level of quality four years of harvesting form part of its development, a guarantee of aromatic complexity and length.

LE RATAFIA CHAMPENOIS PANNIER, un autre goût de la champagne...

PANNIER'S RATAFIA CHAMPENOIS : another taste of Champagne...



Yann Munier

Chef de Cave Champagne Pannier
Champagne Pannier Cellar Master

« Le style Pannier est résolument affirmé par la présence caractéristique de raisins noirs qui expriment le charnu délicat et la vinosité élégante de ses vins. S'ajoutent à ces derniers, une proportion des meilleurs Chardonnays afin d'apporter fraîcheur et minéralité. Champagne Pannier s'exprime dans la gourmandise et le partage, et procure un plaisir immédiat, avec une large gamme inscrite dans le paysage de la gastronomie, où chaque cuvée peut trouver son compagnon idéal tout au long du repas.

Grâce à ses petits volumes, la Maison Pannier propose des vins d'initiés et confidentiels à la hauteur de ses approvisionnements, rigoureusement sélectionnés, ce qui renforce l'idée de « qualité », maître-mot de la Maison ».

« The Pannier style is resolutely affirmed by the characteristic presence of black grapes which express the delicate fleshiness and elegant vinosity of its wines. Added to these, a proportion of the best Chardonnays brings freshness and minerality. Champagne Pannier expresses itself in gluttony and sharing, and provides immediate pleasure, with a wide range inscribed in the landscape of gastronomy, where each cuvee can find its ideal companion throughout the meal. Thanks to its small volumes, Maison Pannier offers wines for insiders and confidential to match its rigorously selected supplies, which reinforces the idea of "quality", the watchword of the House ».



**le Collège
Culinaire
de France**

Partenaire exclusif:

Des Cuisiniers de France
D'Euro-Toques

Membre du Collège Culinaire de France

23 RUE ROGER CATILLON
02400 CHÂTEAU-THIERRY - FRANCE
T. 33 (0)3 23 69 51 33

champagnepannier@champagnepannier.com
www.champagnepannier.com



**CHAMPAGNE
PANNIER**
CHÂTEAU-THIERRY FRANCE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for health. To consume with moderation.