

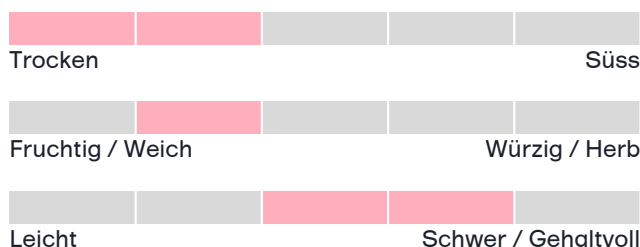


CHAMPAGNE BRUT ROSÉ PREMIER CRU CATTIER 75CL



Champagne AOC, Cattier, Champagne, Frankreich

Geschmack



Notizen

Das Bouquet ist sehr reichhaltig und komplex, mit Aromen von roten Beeren, die von Johannisbeeren dominiert werden. Mit der Zeit zeigen sich Nuancen getrockneter Orangenschalen, Aprikosen und Nüssen. Am Gaumen zeigt sich eine schöne Herbheit mit reichen und grosszügigen Aromen.

Vinifikation

Rosé Premier Cru aus 35% Reservewein. Der Pinot Noir Anteil besteht aus 14% Rotwein. Lagerung auf der Hefe: mindestens 36 Monate.

Traubensorten

40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 20% Chardonnay

Alkohol

12.5 %

Format

75 cl

CATTIER

Die Geschichte der Familie Cattier beginnt 1625 in Chigny-les-Roses, wo sie Reben pflanzten. Seitdem wurde die Kellerei über 12 Generationen weitergegeben. Alexandre Cattier ist heute der dreizehnte Nachkomme, der die Reben bearbeitet und seinen eigenen Champagner herstellt. Unter der Anleitung von Jean-Jacques Cattier hat sich die Marke durch harte Arbeit und Leidenschaft entwickelt. Die meisten Keller von Cattier befinden sich unterhalb des Familienguts in Rilly-la-Montagne. Sie sind über 150 Jahre alt und bieten ideale Bedingungen für die Flaschenreife. Mit 119 Stufen auf einer Seite und 136 auf der anderen Seite gehören diese Keller zu den tiefsten in der Champagne. Sie wurden auf drei Ebenen mit verschiedenen Gewölbestilen ausgegraben: Gotik, Romanik und Renaissance. Unser Brut Premier Cru reift dort über vier Jahre, obwohl die Vorschriften nur 15 Monate erfordern. Unsere hochwertigsten Flaschen benötigen sogar über acht Jahre, um ihre einzigartigen Aromen zu entwickeln.

<http://www.cattier.com>