



Vergani

CHAMPAGNE BRUT ICÔNE TRADITION CHAMPAGNE AOC CATTIER



Champagne AOC, Cattier, Champagne, France

Taste



Dry

Sweet



Fruity / Soft

Spicy / Herb



Light

Heavy / Rich

Vintage

N/A

Notes

On the nose, this Champagne reveals full-bodied aromas of rich pastry before transitioning to notes of pear, black cherry and blackberry. Notes of dried apricot and hazelnut soon follow. The palate is dominated by full, fresh flavors of grapefruit, lemon and ginger, which pave the way for delicate notes of cherry, pear, mirabelle plum and apricot. The fresh acidity continues through to the long, powerful finish.

Accompanying

Brut Icône is an excellent Champagne for the aperitif and goes perfectly with savory appetizers. Later in the evening, it also combines well with savory dishes.

Vinification

The Icône Brut has a 40% reserve wine. Aging of at least 2 years on the lees.

Grape varieties

50% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, 20% Chardonnay

Alcohol

12.5%

Format

150 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 Flaschenreifung. 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.

