



## CHAMPAGNE BRUT PREMIER CRU CHAMPAGNE AOC CATTIER



Champagne AOC, Cattier, Champagne, France

Taste  Dry Sweet

 Fruity / Soft Spicy / Herb

 Light Heavy / Rich

Vintage N/A

Notes The nose is dominated by intense aromas of biscuit and acacia flowers, followed by plums. The palate is lively and equally intense, with notes of brioche and peach complemented by citrus. Soft nutty flavors and notes of acacia honey and wild berries.

Vinification The Premier Cru has a 20% reserve wine. Aging on the lees: at least 36 months.

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

Alcohol 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 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.