



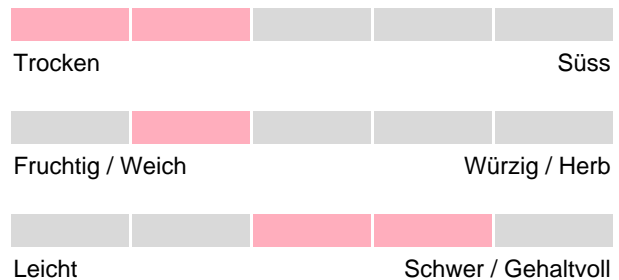
# Vergani

## CHAMPAGNE BRUT PREMIER CRU CHAMPAGNE AOC CATTIER



Champagne AOC, Cattier, Champagne, Frankreich

Geschmack



Jahrgang

N/A

Notizen

In der Nase dominieren intensive Aromen von Biscuit und Akazienblüten, gefolgt von Pflaumen. Am Gaumen ist er lebhaft und ebenso intensiv, mit Noten von Brioche und Pfirsich, die von Zitrusfrüchten ergänzt werden. Weiche nussige Aromen und Noten von Akazienhonig und Waldfrüchten.

Vinifikation

Der Premier Cru hat einen Anteil von 20% Reservewein. Lagerung auf der Hefe: mindestens 36 Monate.

Traubensorten

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

Alkohol

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.