



CHAMPAGNE BRUT BLANC DE BLANCS PREMIER CRU CHAMPAGNE AOC CATTIER



Champagne AOC, Cattier, Champagne, Frankreich

Geschmack	
	Trocken Süss
	Fruchtig / Weich Würzig / Herb
	Leicht Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	N/A
Notizen	Blassgelbe Farbe mit silbernen Reflexen, in der Nase zitrus- und exotische Früchte, ergänzt durch Noten von Birnen, Orangenblüten, Honig und Ingwer. Am Gaumen öffnet sich er Blanc de Blanc mit einer cremigen Textur und einer schönen Säure.
Begleitend zu	Er ist der perfekte Aperitif-Champagner, passt aber auch hervorragend zu einer Meeresfrüchte-Platte, Steinbutt in Sahnesauce oder sogar Sashimi. Zu reifem Ziegenkäse einfach herrlich.
Vinifikation	Der Blanc de Blanc besteht aus je 50% Jahrgangswein und 50% Reservewein. Lagerung auf der Hefe: mindestens 36 Monate.
Traubensorten	100% 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 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.