



Vergani

# CHAMPAGNE BRUT ROSÉ PREMIER CRU CHAMPAGNE AOC CATTIER



Champagne AOC, Cattier, Champagne, France

Profil de goût



sec

doux



fruité/doux

épicé/acidulé



lumière

lourd/important

Millésime

N/A

Notes

Le bouquet est très riche et complexe, avec des arômes de baies rouges dominés par les groseilles. Avec le temps, des nuances d'écorces d'orange séchées, d'abricots et de noix apparaissent. La bouche révèle une belle amertume avec des arômes riches et généreux.

Vinification

Rosé Premier Cru composé de 35% de vin de réserve. La part de pinot noir est composée de 14% de vin rouge. Vieillissement sur lies : au moins 36 mois.

Les variétés de raisin

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

Alcool

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.