

Vergani



CHAMPAGNE CLOS DU MOULIN ROSÉ BRUT PREMIER CRU IN HK CHAMPAGNE AOC CATTIER



Champagne AOC, Cattier, Champagne, Frankreich

Geschmack



Trocken

Süss



Fruchtig / Weich

Würzig / Herb



Leicht

Schwer / Gehaltvoll

Jahrgang

N/A

Notizen

Mitteltiefe rosa Farbe. Frisch und fruchtig in der Nase, mit Aromen von Himbeere, kandierter Orangenschale und Lakritz, die zu würzigen, pfeffrigen Noten übergehen. Am Gaumen ebenfalls lebendige und intensive Noten von Himbeere. Zudem Gewürze, Bitterorange und Tabaknoten. Er ist trocken, mit sehr feiner Perlage und einem zarten Charakter von roten Früchten. Langer und frischer Abgang.

Vinifikation

Der Clos du Moulin ist eine Cuvée, das aus den Trauben eines einzigen Weinbergs einer Grösse von 2.2 Hektaren besteht. Dieser wurde im Jahre 1950 von Nelly und Jean Cattier erworben und befindet sich im Herzen des prestigeträchtigen Terroirs der Montagne de Reims. Es handelt sich um einen der ersten historischen Clos der Champagne, der auf das 17. Jahrhundert zurückgeht und nach burgundischem Vorbild von einer Mauer umgeben ist. Dieser Champagner ist ein Cuvée aus den Jahrgängen 2008, 2009 & 2012, mit einer totalen Produktion von 3209 Flaschen. Die Flasche liegt mindestens 8 Jahre auf der Hefe, bevor Sie am 10.09.2021 degorgiert wurde

Traubensorten

60% Pinot Noir, 40% 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.