CATTIER

Brut Blanc de Blancs Premier Cru A.O.C. Champagne

Fresco y sedoso.

BODEGA

Una familia movida por la pasión desde hace más de 400 años. Su bodega subterránea es de las más profundas de la Champagne lo que permite un envejecimiento óptimo. Viñedo propio de 33 ha.

FICHA TÉCNICA

ORIGEN: Francia, Champagne, 9 terruños de la Montagne de Reims (Ludes, Chigny-les-Roses y Rilly-la-Montagne).

VITICULTURA: 3 certificaciones: Ampelos, Haute Valeur Environnementale (HVE) nivel 3 (máximo) y la Viticulture durable de Champagne (VdC).

TIPO: Espumoso.

VARIEDADES: Chardonnay 100%.

SUELO: Calcáreo, sobre tiza.

VINIFICACION: Método tradicional. 30-40% de vino de reserva. Dosage: 8g/L.

CRIANZA: Más de 4 años en rima.

MARIDAJE: Mariscos, lenguado meunier, rodaballo con crema de leche, quesos de cabra o brie.

NOTA DE CATA

Amarillo pálido. Bonita corona con burbujas finas. Elegante en nariz. Notas de vainilla, acacia y después higos. Entrada fresca. Boca afrutada de melocotón, albaricoque y finalmente pera. En final salen notas cítricas y de crema pastelera. Textura sedosa como la piel de melocotón.

Carrer de Joan d'Àustria, 36, 08915 Badalona, Barcelona
932 26 55 77