CATTIER

Brut 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 (principalmente de 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: Pinot Meunier 60%, Pinot Noir 20%, Chardonnay 20%.

SUELO: Calcáreo sobre tiza.

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

CRIANZA: Más de 4 años en rima.

MARIDAJE: Carnes blancas, pescados blancos, arroz con leche o macedonia.

NOTA DE CATA

Color dorado claro. Burbuja fina y viva. Nariz intensa de galletas Spéculos, flores blancas y fruta intensa, higo, ciruela. Vivo en boca, notas de avellanas, miel de acacia y frutas tipo casis, mora, cereza. Final largo, fresco y goloso.

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