CATTIER

Brut Rosé Premier Cru
A.O.C. Champagne

Goloso y cálido.

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 rosado.

VARIEDADES: Pinot Meunier 50%, Pinot Noir 40%, Chardonnay 10%.

SUELO: Calcáreo, sobre tiza.

VINIFICACION: Método tradicional. 35% de vino de reserva. Adición de vino tinto al vino base blanco. Dosage: 8g/L.

CRIANZA: Más de 4 años en rima.

MARIDAJE: Salmon, langostinos, sushi, quesos azules, postres con ciruelas, frutos rojos, crumble.

NOTA DE CATA

Rosado con reflejos anaranjados. Perlaje fino y persistante. Nariz compleja. Aromas de grosella y fresa, luego de naranja seca, albaricoque y frutos secos. Acidulado en boca, fresco y generoso con aromas de casís, fresas, caramelo. Final de toffee.

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