



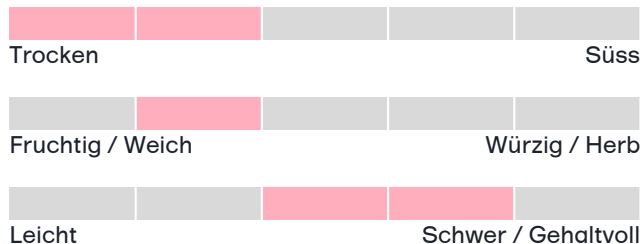
Vergani

CHAMPAGNE BRUT BLANC DE BLANCS PREMIER CRU CATTIER 75CL



Champagne AOC, Cattier, Champagne, Frankreich

Geschmack



Notizen

Blassgelbe Farbe mit silbernen Reflexen, in der Nase zitrus- und exotische Früchte, ergänzt durch Noten von Birnen, Orangenblüten, Honig und Ingwer. Am Gaumen öffnet sich er Blanc de Blanc mit einer cremigen Textur und einer schönen Säure.

Begleitend zu

Er ist der perfekte Aperitif-Champagner, passt aber auch hervorragend zu einer Meeresfrüchte-Platte, Steinbutt in Sahnesauce oder sogar Sashimi. Zu reifem Ziegenkäse einfach herrlich.

Vinifikation

Der Blanc de Blanc besteht aus je 50% Jahrgangsw Wein und 50% Reservew Wein. Lagerung auf der Hefe: mindestens 36 Monate.

Traubensorten

100% 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 Flaschenreife. 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.

<http://www.cattier.com>