



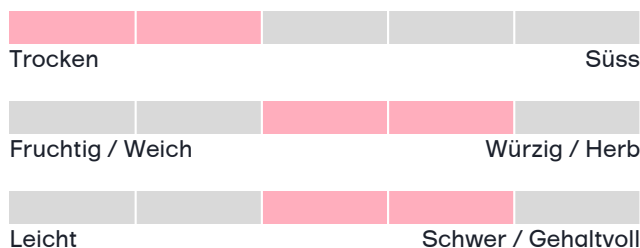
Vergani

CHAMPAGNE CLOS DU MOULIN BRUT PREMIER CRU CATTIER 75CL MIT EINZELKARTON



Champagne AOC, Cattier, Champagne, Frankreich

Geschmack



Notizen

Eine leicht kupferne Goldfarbe. Zudem frische Aromen, bereichert durch Noten von Feigen- und Rhabarbermarmelade, endend mit leichten Noten von Vanille, Zimt und Brioche. Am Gaumen sehr lebendig und dynamisch mit Zitrusfrüchten wie Zitrone und Grapefruit. Die aromatische Persistenz setzt sich fort mit cremigen Noten von Himbeere, frischem weissem Obst und Ananas, mit leichten Anklängen an Passionsfrucht.

Traubensorten

52% Pinot Noir, 48% Chardonnay

Alkohol

12.5 %

Format

75 cl

Lagerbar

Min. 10 Jahr(e) ab 2024

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.

<http://www.cattier.com>