

NV Premier Cru Brut Nature

Cattier

Cattier

Cattier har base i Premier Cru-landsbyen Chigny-les-Roses på Montagne de Reims. Familien har dyrket vin her siden 1625, mens de første flasker under eget navn blev solgt ved afslutningen på Første Verdenskrig. Markerne ligger især i Chigny-les-Roses, Ludes og Rilly-la-Montagne. I kælderen lægger huset vægt på assemblage, reservevine og lang modning. Pinot Noir og Meunier giver ofte struktur og frugt, mens Chardonnay bidrager med finesse.

Champagne

Champagne ligger i det nordøstlige Frankrig, omkring 150 kilometer fra Paris, og vinmarkerne er fordelt på fem departementer. Det kølige klima møder en kalkrig undergrund, som både dræner og holder på vand, mens skråningerne hjælper druerne med at modne uden at miste deres naturlige syre. Pinot Noir, Chardonnay og Meunier dominerer. Druerne høstes i hånden, presses skånsomt og bliver først til stille basisvine. Boblerne skabes ved en anden gæring i flasken, efterfulgt af mindst 15 måneders kældermodning; årgangsløse Champagne kræver mindst tre år. Forskelle i druer, delområder, reservevine, lagring og dosage kan give både stramme, præcise vine og mere vinøse, modne udtryk.

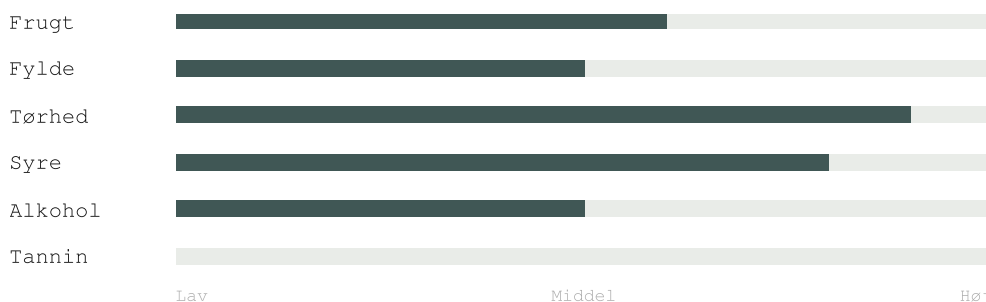
Vinen

En helt tør og fast mousserende vin, hvor balancen ikke bygges på dosage, men på modent druemateriale, reservevin og tid i kælderen. Blandingen har Pinot Noir som rygrad, suppleret af Chardonnay og Meunier, og 36 procent reservevin giver den årgangsløse cuvée mere kontinuitet og dybde. Efter andengæringen ligger den mere end tre år på gærresterne, før den degorgeres uden tilsat sukker. Udtrykket er præcist, friskt og fyldigt, med god spænding og en stram afslutning.

Primære aromaer:	Grønt æble, citron, hvid grape, kridt, gær og let toast.
Madforslag:	Prøv til østers og kammuslinger eller helt enkelt som aperitif.
Servering:	Serveres ved cirka 10° i Bordeauxglas. Drikkes bedst inden 2032.



Smagsprofil



NV



Mousserende



Pinot Noir,
Chardonnay,
Meunier



Champagne
Frankrig