

CHAMPAGNE

# CATTIER

*Brut Icône*

DO. CHAMPAGNE

## TERROIR

Variedades: Meunier 50%, Pinot Noir 30%, Chardonnay 20%

## VINIFICACIÓN

Crianza sobre lías de más de 2 años en bodega.

## NOTAS DE CATA

Presenta un color pálido, con burbujas final y regulares. Este champagne se abre con mucho cuerpo con aromas a pastelería, dejando paso a notas de pera, cereza negra y mora.

**Temperatura de servicio:** 8-10°C

**ALCOHOL:** 12,5%

La historia de Cattier se remonta a 1625, y probablemente incluso más atrás, cuando la familia empezó a plantar vides en Chigny-les-Roses, en el corazón de la Montaña de Reims.

En 1916, Jean Cattier regresó a Chigny-les-Roses como un veterano herido de la primera guerra mundial. Los comerciantes de champán intentaron mantener sus negocios en funcionamiento en estas duras condiciones. Incapaz de vender su mala cosecha en 1916, Jean Cattier decidió convertir sus uvas en vino y producir su propio champagne al final de la guerra en 1918. Fue en ese momento cuando se produjo el nacimiento del champagne Cattier.

Desde entonces, y ahora bajo la dirección de Jean-Jacques Cattier, Cattier ha prosperado gracias al trabajo duro, el coraje y la determinación de la familia.

Cattier siempre ha trabajado arduamente para crear champagnes que los distinguen de otros productores.

Entre las tres variedades tradicionalmente utilizadas, la bodega pone un énfasis especial en el Pinot Noir y el Pinot Meunier, que aportan estructura y aromas frutales. El tercero, el Chardonnay, proporciona la finura y la elegancia.

Cattier siempre ha mantenido una cantidad de vino en reserva e incorpora al menos un 30% de vino más antiguo en los champagnes sin añada. Esto es lo que ayuda a preservar el estilo icónico, elegante y frutal

