



Champagne Cattier Icône, Non Mill, A.O.P Champagne Brut

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Blanc**

Pays d'origine : **France**

Région : **Champagne**

Appellation : **A.O.P Champagne Brut**

Cépages : **Meunier - Pinot Noir - Chardonnay**

Degré d'alcool : **12.5% vol**

Niveau de garde : **De 0 à 2 ans : A boire**

La Dégustation

Température de service

8°-10°

Robe

La robe est or jaune clair.

Nez

Le nez est expressif et dévoile des notes d'abord pâtisseries puis fruitées avec la poire, la cerise noire, le cassis et la mûre, complétées par des arômes de fruits secs avec l'abricot sec et la noisette.

Bouche

La bouche est pleine de fraîcheur, avec des arômes de pamplemousse, citron et de gingembre. Des notes de fruits noirs comme la cerise, puis de poire, de mirabelle et d'abricot apparaissent. Une belle finale tendue et longue en bouche.

Accords mets-vins

Apéritif, Volaille

LE DOMAINE ET LA RÉGION



Champagne Cattier Icône

La Maison Cattier est une maison familiale et indépendante, aujourd'hui dirigée par Alexandre Cattier, représentant la 13^e génération de propriétaire de vignes remontant à 1625. La Maison, basée à Chigny-les-Roses, cultive aujourd'hui 33 hectares acquis au cours de l'histoire majoritairement classés Premier Cru et situés au cœur de la Montagne de Reims. Elle possède également un des premiers véritables clos de la Champagne, le Clos du Moulin, magnifique parcelle de 2.2 hectares plantée moitié en Pinot Noir et moitié en Chardonnay acquise en 1950. La Maison élabore ses vins d'exception depuis 1916 et les premières bouteilles seront commercialisées en 1918. Depuis cette date, la Maison Cattier, toujours indépendante et familiale, perpétue son savoir-faire séculaire dans le plus grand respect de l'environnement pour élaborer ses champagnes au style généreux et fruité.