



Cattier

Cattier Absolu Nature

DOMNO
IMPORTADORA

TIPO: Champagne

VARIEDADE: Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier

SAFRA: Não safrado

PAÍS: França

ÁLCOOL: 12,5%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 8 - 10 °C

Como todo grande apreciador de vinhos sabe, tempo e paciência são fatores fundamentais para que grandes rótulos surjam e consigam se perpetuar de forma sólida, sem perder sua credibilidade, tornando-se um produto atemporal. Os Champagnes da Família Cattier são minuciosamente elaborados desde o início do século XX, porém, engana-se quem acredita que a história começou a pouco mais de 100 anos. Desde 1625 os Cattier se dedicam ao cultivo de vinhas na pitoresca região de Champagne, mais exatamente no coração de Reims. O grande diferencial de um Champagne é a qualidade de suas borbulhas, principalmente no momento em que estas encontram o paladar. O Champagne Cattier Absolu Nature propõe uma experiência única e inesquecível, onde suas borbulhas derretem no palato como um delicado creme.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração amarelo dourado, com perlage abundante e persistente.

OLFATO: Elegante e discreto, dominado pelas notas florais, frutas frescas (ameixa e citrus) e pão fresco.

PALADAR: No primeiro contato é fresco e delicado, ao longo da degustação notas de frutas secas são evidenciadas, resultando em um retrogosto marcante e final longo.

HARMONIZAÇÃO: Lagosta, Queijos leves e Sashimi



Faça a leitura deste QR Code e veja mais informações sobre este produto

PREMIAÇÕES E AVALIAÇÕES



17/20 - Gault&Millau
Ano: 2018



15/20 - Bettane&Desseave
Ano: 2017



Bronze -
DrinksBusiness
Ano: 2015



Bronze -
TheChampagne&Spark
lingwine
Ano: 2015



Cattier

Desde de 1625 a família cultiva vinhas em Chigny Les Roses, uma pequena aldeia encantadora no coração da Montagne de Reims, conhecida pela excelência das suas uvas, porém, foi somente no início do século XX que as primeiras garrafas de Champagne Cattier foram comercializadas. Empresa 100% familiar, ...

Ano: 2014