

## FICHA TÉCNICA



Cattier

# Cattier Absolu Nature

  
**DOMNO**  
IMPORTADORA

TIPO: Champagne

VARIEDADE: Chardonnay 35,0%, Pinot Noir 30,0% e Pinot Meunier 35,0%

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

### LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 12,5% Não há adição de açúcar.

### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Elaboração do vinho base

- Seleção final dos cachos;
- Prensagem direta;
- Inóculo de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C;
- 35% com passagem por barrica de carvalho francês;
- Assemblage - Pinot Meunier (35%), Pinot Noir (30%) e Chardonnay (35%);
- Estabilização tartárica;

Tomada de espuma

- Inóculo de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae* esp. bayanus (licor de tirage);
- Envase;
- Segunda fermentação dentro da própria garrafa;
- 24 meses sobre borras finas;

- Remuage;
- Degórgement, rolhamento e rotulagem.