



Cattier

## Cattier Icône Brut

**DOMNO**  
IMPORTADORA

TIPO: Champagne

VARIEDADE: Chardonnay 20,0%, Pinot Noir 30,0% e Pinot Meunier 50,0%

SAFRA: Não safrado

PAÍS: França

ÁLCOOL: 12,5%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 6 - 8 °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 Cattier Icône é leve e delicado, ideal para diversos momentos e festividades.

### ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Sutil coloração amarelo-palha, límpido e brilhante.

OLFATO: Aroma intenso e marcante, revelando notas de frutas amarelas (damasco), laranja e flores secas.

PALADAR: Longo e delicado, com acabamento picante e nuances de frutas maduras, além de especiarias doces (canela).

HARMONIZAÇÃO: Carnes brancas, Paella e Peixes

### 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;
- Assemblage - Pinot Meunier (50%), Pinot Noir (30%) e Chardonnay (20%);
- Estabilização tartárica;

Tomada de espuma

- Inóculo de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae* esp. *bayanus* (licor de tirage);
- Envase;
- Segunda fermentação dentro da própria garrafa;
- Remuage;
- Degorgement, rolhamento e rotulagem.



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

#### LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 12,5% Açúcares totais em glicose: 9,0 g/L