

## FICHA TÉCNICA



Cattier

# Cattier Absolu Nature

  
**DOMNO**  
IMPORTADORA

TIPO: Champagne

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

PAÍS: França 

TEMPERATURA DE CONSUMO: 8 - 10 °C

O grande diferencial de um Champagne é a qualidade de suas borbulhas, principalmente no momento em que estas encontram o paladar. O Champagne Cattier Absolut Nature propõe uma experiência única e inesquecível, onde suas borbulhas derretem no paladar como um creme. Cód. EAN: 3380206910073 | Cód. DUN: 63380206910075

### ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

**VISÃO:** Coloração amarelo dourado, com perlage abundante e centralizado.

**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 evolui para notas secas e toques minerais.

**HARMONIZAÇÃO:** Ravióli ao sugo, Torta de Queijo e Lombo suíno

### 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.

### LAUDO TÉCNICO:

*Não há adição de açúcar.*