

Champagne Cattier "Clos du Moulin" Brut

Frankrike, Champagne

Klassifikasjon: AOC Champagne 1er Cru
Type: Musserende Vin, Champagne
Produsent: Champagne Cattier, www.cattier.com

Om produsenten: Champagne Cattier er en av de minste husene i Champagne, og er kjent for sin høye kvalitet. Etablert i 1763, er det et av de eldste husene i distriktet. Cattier ligger i praktfull vakre Premier Cru landsbyen Chigny-les-Roses i det nordlige området; Montagne de Reims. Huset drives i dag av Jean-Jacques Cattier og deres eiendom dekker hele 20 hektar, som i hovedsak er klassifisert som Premier Cru vinmarker.

Innhøsting: Innhøsting for hånd.
Vinifikasjon / Produkjsonmetode: En multi-vintage laget iht. tradisjonell metode. 8 år på bunnfall.

Om produktet: Toppcuvéen fra Cattier, Cattier Clos du Moulin 1er Cru Brut er en riktig godbit. Riktig nok ingen årgangschampagne, men en blanding av tre gode årganger, 2006, 2007 og 2008 og like store deler pinot noir og chardonnay. Som navnet antyder kommer den fra en enkelt vinmark, som sågar er innhegnet, og én av de få i sitt slag i hele Champagne. Dessuten har den ligget enda lengre på bunnfallet enn vintageutgaven, minst åtte år, før omkorking.

Farge: Gyldengul.
Duft: Mineralsk duft med en del autolysepreg, litt lær, hamp, modne gule frukter.
Smak: Kraftig anslag, veldig god fylde, fine små bobler, god syre med tydelig autolysepreg også i smaken, balanseres av deilig preg av appelsinskall og moden gule frukter, også en del fruktskall, stofflig stil, sitter veldig lenge.

Holdbarhet: Konsumklar, men kan oppbevares i 10 - 15 år

Druer / Råstoff: 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Restsukker: 7.0 g/l **Syre**: 6.9 g/l **Alkohol**: 12,5 %

Passer til:
The Clos du Moulin Brut Premier Cru is an exceptional champagne, and the perfect accompaniment to duck à l'orange, foie gas or even a wild mushroom risotto. It will also pair well with white meat, such as a mild chicken curry. And of course, it will be an exquisite partner for harder cheeses such as young Comté or Beaufort.

Serveringstemperatur: 6 °C

Vectura nr: 142774
EPD nr: 2348761
Vinmonopol nr: 5324201
Utvalg: Bestillingsutvalg

Størrelse: 750 ml
Emballasje: Glassflaske
Korktype: Naturkork
Antall per kasse: 6