



Armand de Brignac

Blanc de Blancs

**DOMNO**
IMPORTADORA

TIPO: Champagne

VARIEDADE: Chardonnay

SAFRA: Não safrado

TERROIR: Côte des Blancs - Champagne, Montagne de Reims - Champagne, Vale do Marne - Champagne

PAÍS: França 

ÁLCOOL: 12,5%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 06 - 08 °C

O Armand de Brignac Blanc de Blancs revela o terroir único de Champanhe. O cuvée 100% Chardonnay é elaborado a partir de uvas provenientes de um tradicional terroir, o Côte des Blancs. No entanto, quase metade da composição é proveniente de Montagne de Reims, que fornece maciez e leveza, colaborando para um grande potencial de envelhecimento. O Blanc de Blancs resultante deste assemblage tem um caráter singular, com delicada característica frutada em perfeita harmonia com a intensidade e estrutura.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração amarelo palha, límpido e brilhante, com intenso e delicado perlage.

OLFATO: Os primeiros aromas sugerem notas de confeitaria e uma sutil nuance amanteigada seguida por refrescantes notas de pêra. A complexidade evidencia-se através dos elegantes aromas adquiridos durante o envelhecimento, com destaque para avelã e um toque de pão de gengibre. Um champagne de grande finesse.

PALADAR: No paladar, destacam-se notas de frutas como goiaba, groselha verde e pêssago entrelaçadas por nuances de especiarias como canela e baunilha. O final de boca mostra um delicado toque mineral, com muita elegância e frescor.

HARMONIZAÇÃO: Mariscos frescos, Peixes, Queijos frescos, Sashimi e Vieiras



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

PREMIAÇÕES E AVALIAÇÕES



Safra: 2009
94 Pontos - The Tasting Panel - Anthony Dias Blue
Ano: 2016



Safra: 2009
91 Pontos - Decanter Magazine | Inglaterra
Ano: 2016

Armand de Brignac

Tudo começou em 2000 quando Jean Jaques Cattier idealizou um champagne que fosse a supremacia do luxo. A excelência aqui não é opcional, é uma marca registrada, desde o cuidado com o vinhedo, seleção de uvas e cuidados nos blends, tudo é meticulosamente acompanhado pelo próprio Jean Jaques e seu fil ...