



Armand de Brignac

Brut Gold


DOMNO
IMPORTADORA

TIPO: Champagne

VARIEDADE: Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier

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

Armand de Brignac Gold Brut foi o primeiro cuvée do portfólio. A ambição da família Cattier, foi criar o melhor cuvée de prestígio para o século XXI, ainda refletindo as ricas tradições da vinificação de Champagne. É assim que o domínio do assemblage - safras, terroirs e variedades de uvas - torna-se a essência da filosofia de Armand de Brignac.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Apresenta uma coloração amarelo palha e um fascinante perlage, fino, intenso e duradouro.

OLFATO: Um champagne de incrível complexidade aromática. Notas de pêssego, damasco e sutis nuances de frutas vermelhas são acompanhadas por toques de citrinos cristalizados, flor de laranjeira e delicadas notas tostadas de brioche.

PALADAR: O paladar é intenso, rico em cerejas, frutas exóticas e um toque de limão, baunilha e mel. A sensação da boca é macia e cremosa, com um toque tostado, resultado da adição do licor de expedição Armand de Brignac, envelhecido por um ano em barris de carvalho francês.

HARMONIZAÇÃO: Codorna, Peixes e Vieiras



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

PREMIAÇÕES E AVALIAÇÕES



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



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



Safra: 2009
17,5/20 - Jancis Robinson | 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 ...