



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

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 12,5%

Açúcares totais em glicose: 8,00g/l

Armand de Brignac

Blanc de Blancs


DOMNO
 IMPORTADORA

TIPO: Champagne

VARIEDADE: Chardonnay 100,0%

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 pêsego 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

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Elaboração do vinho base

- Seleção final dos cachos;
- Prensagem direta, descontínua e delicada;
- Inóculo de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 15° a 16°C;
- Assemblage - mescla dos vinhos Chardonnay das safras 2009, 2010 e 2012;
- Estabilização tartárica;
- Maturação do vinho base sobre as borras finas;

Tomada de espuma

- Inóculo de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae* esp. bayanus - licor de tirage;
- Envase;
- Segunda fermentação dentro da própria garrafa;
- Maturação em garrafa ocorrendo autólise de leveduras;
- Remuage em pupitres;

- Degórgement, rolhamento e rotulagem.