



Armand de Brignac

Brut Gold

DOMNO
IMPORTADORA

TIPO: Champagne**VARIEDADE:** Chardonnay 40,0%, Pinot Noir 40,0% e Pinot Meunier 20,0%**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

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

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, Pinot Noir e Pinot Meunier 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;



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

- Degórgement, rolhamento e rotulagem.