

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Champagne Armand de Brignac Blanc de Blancs
<b>Vinícola</b>	Armand de Brignac
<b>Safra</b>	N.V.
<b>País</b>	França
<b>Região</b>	Cotê des Blancs
<b>Tipo</b>	espumante
<b>Castas</b>	100% Chardonnay
<b>Teor Alcoólico</b>	12.5%
<b>Maturação</b>	mínima de 36 meses em contato com as leveduras
<b>Temperatura de Serviço</b>	6 - 8° C
<b>Guarda</b>	até 2025
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Champagne

## TAÇA



Flute

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Uma pequena produção de 100% Chardonnay, esta cuvée é trabalhada a partir de frutos provenientes do território tradicional de Chardonnay, a Côte des Blancs, e quase metade da mistura é da Montagne de Reims.

Este conjunto exclusivo fornece tanto mineralidade, flexibilidade, redondeza e a leveza do terroir Montagne de Reims, proporcionando um potencial grande para o envelhecimento.

## ANÁLISE SENSORIAL

<b>Análise visual</b>	DESCRIÇÃO
<b>Análise olfativa</b>	<p>INTENSIDADE <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>EVOLUÇÃO <span style="float: right;">primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</span></p> <p>DESCRIÇÃO</p>
<b>Análise gustativa</b>	<p>INTENSIDADE <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>DOÇURA <span style="float: right;">seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</span></p> <p>ACIDEZ <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>TANINO <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>CORPO <span style="float: right;">leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</span></p> <p>PERSISTÊNCIA <span style="float: right;">curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</span></p> <p>DESCRIÇÃO</p>
<b>CULINÁRIA</b>	<p>CARNES <span style="float: right;">peixe <input type="checkbox"/> crustáceo <input type="checkbox"/> ave <input type="checkbox"/> suíno <input type="checkbox"/></span>  <span style="float: right;">cordeiro <input type="checkbox"/> gado <input type="checkbox"/> caça <input type="checkbox"/> curada <input type="checkbox"/></span></p> <p>QUEIJOS <span style="float: right;">frescos <input type="checkbox"/> moles <input type="checkbox"/> médios <input type="checkbox"/> duros <input type="checkbox"/></span></p> <p>DA TERRA <span style="float: right;">hortaliças <input type="checkbox"/> legumes <input type="checkbox"/> cereais <input type="checkbox"/> cogumelos <input type="checkbox"/></span></p> <p>AMIDOS <span style="float: right;">massas <input type="checkbox"/> risotos <input type="checkbox"/> polenta <input type="checkbox"/> tubérculos <input type="checkbox"/></span></p> <p>TEMPEROS <span style="float: right;">pimentas <input type="checkbox"/> ervas <input type="checkbox"/> especiarias <input type="checkbox"/> aromáticos <input type="checkbox"/></span></p> <p>DOCES <span style="float: right;">oleoginosas <input type="checkbox"/> frutas <input type="checkbox"/> sobremesas <input type="checkbox"/> chocolate <input type="checkbox"/></span></p> <p>DESCRIÇÃO</p>