

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Champagne Barnaut Blanc De Noirs Brut Grand Cru
Vinícola	Barnaut
Safra	N.V.
País	França
Região	Champagne
SubRegião	Montagne de Reims
Tipo	espumante
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	2 anos em autólise
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2026
Decanter	-
Premiações	93 pts Allen Meadows - Burghound 93 pts International Wine Review 92 pts John Gilman, View from de Cellar 91 pts Wine Enthusiast 91 pts Stephen Tanzer 90 Vinous Media 90 pts Wine Advocate

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

319 vilarejos produzem uvas para Champagne, mas destes, apenas 17 são classificados como Grand Cru. Um deles é Bouzy, terra de uma das mais renomadas Casas de Champagne, a Barnaut.

Hoje administrada pela sexta e sétima geração da família, a vinícola perpetua o legado de seu visionário fundador Edmond Barnout, que criou a marca 1 século e meio atrás.

Bouzy é uma pequena comuna na porção sudeste de Montaigne de Reims. Está em uma área também chamada "Côte de Noirs", reconhecida pela produção de Pinot Noir e onde o solo claro, fino e calcário (em alguns pontos a camada mineral pode atingir até 200 metros de profundidade), fornece os distintos caracteres para uma das bebidas mais famosas do mundo. Inclusive, Bouzy não é conhecida somente pela produção de Champagne, mas também pelo Bouzy Rouge, um tinto não espumante.

Este Blanc de Noirs foi elaborado somente com Pinot Noir, colhida em vinhedos de idade superior a 35 anos. O período de autólise foi de 2 anos.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

dourado com borbulhas finas e persistentes

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas maduras, como framboesa, pitanga e cereja, notas de maçã-red, pêssegos, frutas cítricas e toques autolíticos, como biscoito amanteigado e brioche; finaliza com traços minerais.

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

fresco, intenso e complexo, mostra uma cremosidade bem alinhada com sua acidez cítrica; tem bom corpo e estrutura, confirmando as notas olfativas, terminando de maneira longa e persistente

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

bruschetta de avocado e ovo poché, ostras frescas, filé de frango grelhado ao molho glaceado de toranja, bacalhau assado no forno com mini-batatas e cebolinha, brique de lagosta



CULINÁRIA