

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Champagne Barnaut Blanc de Noirs 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	até 2034
Decanter	-
Premiações	93 pts Wine & Spirits 93 pts Burghound 93 pts International Wine Review 92 pts Vinous 91+ pts John Gilman (View From the Cellar) 91 pts Decanter Magazine 90 pts Wine Advocate 90 pts Wine Enthusiast

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 claro com borbulhas finas, abundantes e persistentes



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário
DESCRIÇÃO deliciosos aromas autolíticos, como o brioche, escoltados por toques de frutas vermelhas maduras, como a cereja e a pitanga, e também frutas de polpa branca, finalizando com delicadas nuances minerais



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta
DOÇURA seco doce
ACIDEZ baixa alta
TANINO baixa alta
CORPO leve encorpado
PERSISTÊNCIA curta longa
DESCRIÇÃO amplo, elegante, intenso e bastante estruturado, aliando boa cremosidade com uma impressionante e salivante acidez. A perlage é sentida por borbulhas finíssimas e o final de boca é vigoroso e de imensa persistência



CULINÁRIA

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, bisque de lagosta