

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Champagne Barnaut Grand Cru Grande Reserve
Vinícola	Barnaut
Safra	N. V.
País	França
Região	Champagne
SubRegião	Montagne de Reims
Tipo	espumante
Castas	67% Pinot Noir e 33% Chardonnay
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	2 anos em contato com as leveduras, em longo amadurecimento sur lattes
Temperatura de Serviço	6 a 8°C
Guarda	2024
Decanter	-
Premiações	91 pts Wine Enthusiast 90 pts Wine Advocate 90 pts Decanter World Wine Awards 16,5 pts Jancis Robinson

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Barnaut é uma renomada casa de **Champagne** na pequena Bouzy, comuna onde os vinhedos são **100% Grand Cru**. Hoje administrada pela sexta e sétima geração da família, a vinícola perpetua o legado de seu visionário fundador Edmond Barnout, que criou sua própria marca a quase 1 século e meio atrás.

O cuidado com o *terroir* é um ponto-chave na propriedade, onde são adotadas práticas sustentáveis certificadas, mantendo vinhas saudáveis que asseguram a qualidade desses renomados espumantes. Aliás, vinhas muito bem cuidadas, pois deram origem a um exemplar com **91 pontos Wine Enthusiast, 90 pontos Wine Advocate, 90 pontos Decanter World Wine Awards e 16,5 pontos, de 20, de Jancis Robinson.**

O **Grande Reserve** é um champagne *non vintage*, corte de **67% de Pinot Noir e 33% de Chardonnay**. É elaborado com uvas selecionadas, colhidas a mão, vinificadas em tanques de aço inoxidável, onde ocorre também a fermentação malolática. Antes de adquirir a *perlage*, é realizada a *assemblage* entre safras, como é tradicional na região, garantindo a linearidade entre os rótulos. Na adega, durante a tomada de espuma, as garrafas são dispostas *sur lattes* (horizontalmente), permanecendo em contato com as leveduras por 2 anos.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha intenso, com perlage fina e persistente

INTENSIDADE

baixa  alta

EVOLUÇÃO

primário  terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

apresenta aromas exuberantes de frutas secas, frutas silvestres, maçã cozida, nuances tostadas e um toque de brioche

INTENSIDADE

baixa  alta


DOÇURA

seco  doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta



Análise gustativa

CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA

curta  longa

DESCRIÇÃO

cremoso e envolvente, apresenta ótimo frescor e deliciosos sabores que remetem as suas notas olfativas

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

 oleaginosas  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



CULINÁRIA