

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Champagne Barnaut Grande Réserve Brut Grand Cru
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	2028
Decanter	-
Premiações	95 pts International Wine Review 94 pts Revista Adega 93 pts Wine Enthusiast 92 pts Vinous 92 pts Burghound 91 pts John Gilman (A View from the Cellar) 90 pts Wine Spectator 90 pts Decanter World Wine Awards 90 pts Le Figaro 90 pts The Wine Advocate

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.
O **Grande Réserve** 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, garantindo a excepcional linearidade deste exemplar. 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



Análise olfativa

INTENSIDADE
baixa alta

EVOLUÇÃO
primário terciário

DESCRIÇÃO
apresenta aromas exuberantes de frutas secas, frutas silvestres, peras, nuances tostadas e um toque de brioche



Análise gustativa

INTENSIDADE
baixa alta

DOÇURA
seco doce

ACIDEZ
baixa alta

TANINO
baixa alta

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

oleoginosas

frutas

sobremesas

chocolate



CULINÁRIA

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

