

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 vinhos 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	INTENSIDADE	baixa	alta	amarelo-palha intenso, com perlage fina e persistente
 Análise olfativa	EVOLUÇÃO	primário	terciário	
	DESCRÍÇÃO	apresenta aromas exuberantes de frutas secas, frutas silvestres, peras, nuances tostadas e um toque de brioche		
	INTENSIDADE	baixa	alta	
	DOÇURA	seco	doce	
	ACIDEZ	baixa	alta	
 Análise gustativa	TANINO	baixa	alta	
	CORPO	leve	encorpado	
	PERSISTÊNCIA	curta	longa	
	DESCRÍÇÃO	cremoso e envolvente, apresenta ótimo frescor e deliciosos sabores que remetem as suas notas olfativas		

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

DESCRÍÇÃO bruschetta de abacate 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

