VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Champagne Charles Benoit & Fils Cuvée Réservée Brut
Vinícola	Maison Burtin
Safra	N.V.
País	França
Região	Champagne
Tipo	espumante
Castas	Pinot Noir, Meunier e Chardonnay
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	mínimo de 20 meses de autólise
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2033
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE

Champagne

TAÇA

Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Champagne Charles Benoit é elaborado pela Maison Burtin, uma empresa fundada em 1933 por Gaston Burtin e reconhecida pela tradição na elaboração de Champagnes de alta qualidade.

A casa trabalha com um grupo seleto de viticultores — muitos deles parceiros de longa data, escolhidos pelo próprio Gaston no século passado — que cultivam parcelas em mais de 100 crus da região.

A Cuvée Réservée Charles Benoit Fils nasce de um corte preciso de 53% Pinot Noir, 42% Meunier e 5% Chardonnay. O enólogo-chefe realiza a mescla dos vinhos base com extremo cuidado para manter o estilo consistente da Maison. Após a segunda fermentação, o vinho amadurece por mais de 20 meses sobre as borras nas caves subterrâneas.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário
DESCRIÇÃO		

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa
DESCRIÇÃO		

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				