

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Vinho	Champagne Dumangin
Vinícola	Dumangin et Fils
Safra	-
País	França
Região	Champagne
Tipo	espumante
Castas	50% Chardonnay, 40% Pinot Noir e 10% Pinot Meunier
Teor Alcoólico	12%
Maturação	mínimo de 48 meses junto as leveduras
Temperatura de Serviço	6° a 8°C
Guarda	até 2022
Decanter	
Premiações	

VEDANTE	TAÇA
 Natural	 Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Dumangin Le Rosé não é apenas um mero Champagne (se é que existe algo que se possa chamar de mero Champagne): é um Premier Cru. Como referência, das 320 comunas autorizadas a produzir Champagne, apenas 42 são classificadas como Premier Cru (13% do total). A Decanter Magazine o definiu como o melhor Champagne que você nunca ouviu falar. O fato é que a família Dumangin possui uma história associada ao vinho que data de 1650, mas a Maison foi fundada oficialmente em 1884. Apesar da longa tradição, aposta em uma produção enxuta, justamente para manter o elevado padrão de qualidade. Entre os clientes de carteirinha da vinícola, estão o beatle Paul McCartney e o renomado chef Gordon Ramsey (este rótulo é nada menos que o Champagne mais vendido nos restaurantes do chef). Histórias a parte, vamos ao vinho. Temos aqui um rosé elaborado através do tradicional corte entre Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier, com predominância das duas primeiras. O vinho base ainda leva na composição 16% de uma reserva de safras antigas. Seu licor de expedição também é feito com cuvées mais velhas, e maturado por 6 meses em carvalho francês. O dégorgement, aliás, foi realizado recentemente (em outubro/2017), o que é garantia extra de um produto cheio de frescor. Na taça a cor é um rosa cereja claro, com perlage finíssimo e abundante. O aroma mostra delicadas frutas vermelhas, um toque evidente de pomelo, e também notas mais evoluídas de biscoito e brioche. Na boca tem aquele perfil cheio de vivacidade, que já no primeiro ataque mostra a que veio. Elegante, cítrico e gastronômico, revela uma excelente intensidade de sabor e uma longa persistência. Resumindo e fazendo uso das palavras do Master Of Wine Bob Campbell (que lhe outorgou 93 pontos): Rico, aveludado, frutado... um vinho adorável!. Apenas 60 garrafas disponíveis!

ANÁLISE SENSORIAL		
 Análise visual	DESCRIÇÃO	rosa cereja claro, com perlage finíssimo e abundante
	INTENSIDADE	baixa alta
 Análise olfativa	EVOLUÇÃO	primário terciário
	DESCRIÇÃO	mostra delicadas frutas vermelhas, um toque evidente de pomelo, e também notas mais evoluídas de biscoito e brioche
 Análise gustativa	INTENSIDADE	baixa alta
	DOÇURA	seco doce
	ACIDEZ	baixa alta
	TANINO	baixa alta
	CORPO	leve encorpado
	PERSISTÊNCIA	curta longa
	DESCRIÇÃO	tem aquele perfil cheio de vivacidade, que já no primeiro ataque mostra a que veio; elegante, cítrico e gastronômico, mostra excelente intensidade de sabor e uma longa 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				