

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|-------------------------------|--|
| Vinho | Champagne Guy Charlemagne Extra-Brut Classic |
| Vinícola | Champagne Guy Charlemagne |
| Safra | N.V. |
| País | França |
| Região | Champagne |
| SubRegião | Le Mesnil sur Oger (Côte des Blancs) |
| Tipo | espumante |
| Castas | Chardonnay e Pinot Noir |
| Teor Alcoólico | 12% |
| Maturação | 3 anos nas caves subterrâneas |
| Temperatura de Serviço | 6 a 8 °C |
| Guarda | 2030 |
| Decanter | - |
| Premiações | 92 pts Wine Enthusiast 92 pts Wine Spectator 92 pts Wine Alling 91 pts Natalie MacLean 90 pts Gismondi on Wine |

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Guy Charlemagne é uma Maison de Champagne localizada em Mesnil sur Oger, no coração de Côte des Blancs.

A vinícola elabora seus exemplares com uvas que somente ela produz.

Seu Champagne clássico é elaborado com uma mistura de vinhos reserva que representam 50% Chardonnay e 50% Pinot Noir.

A maturação nas caves leva em torno de 3 anos.

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