

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Frederic Savart L'Ouverture 1er Cru Extra Brut
Vinícola	Frederic Savart
Safra	N.V.
País	França
Região	Champagne
SubRegião	Montagne de Reims
Tipo	espumante
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	12,3%
Maturação	mínimo de 24 meses sur lie
Temperatura de Serviço	6 a 8°C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	93 pts Wine Advocate 93 pts James Suckling

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Frederic Savart é o nome por trás de uma das mais renomadas vinícolas de Champagne. Sua propriedade de míseros 4 hectares é dividida em cerca de 50 diferentes parcelas, todas caracterizadas como Premier Cru, e cultivo exclusivo das castas Pinot Noir e Chardonnay. Mais da metade de sua produção é dedicada a elaboração do L'Ouverture, seu espumante carro-chefe, um *blanc de noir* feito 100% com a casta Pinot Noir.

Savart não utiliza pesticidas e nem herbicidas em suas videiras e preza pelo mínimo uso de dióxido de enxofre em seus vinhos, fato pelo qual sempre procura fermentá-los em barricas novas. Seu estilo também inclui evitar, na maior parte dos casos, a fermentação malolática e a realização de *battonages*, a fim de preservar a deliciosa e suculenta acidez de seus vinhos.

Com videiras nas comunas de Ecuil e Villers-aux-Noeuds, nas encostas da Montagne-de-Reims, onde o solo é argiloso-calcário, esta vinícola realiza um trabalho impecável em seus limitadíssimos vinhos. L'Ouverture foi elaborado com uma dosagem mínima de licor de expedição, chegando ao mercado com 4,7 g/L de açúcar. Sua fermentação decorreu em barricas e cubas de aço inoxidável, e após, permaneceu por 8 meses em autólise através do método tradicional.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO amarelo-palha límpido e brilhante, com *perlage* fino e abundante



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO possui uma deliciosa amplitude de aromas que incluem pêssego fresco, maçã-verde, frutas cítricas, flores brancas, *nuances* minerais, brioche e toques que remetem a autólise



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO levemente untuoso, com acidez suculenta e excelente persistência; as notas gustativas remetem as 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