

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Geisse Dumont Champagne Premier Cru
Vinícola	Cave Geisse & Philippe Dumont
Safra	2008
País	França
Região	Champagne
Tipo	espumante
Castas	Chardonnay e Pinot Noir
Teor Alcoólico	12.5
Maturação	36 meses sobre as leveduras
Temperatura de Serviço	8
Guarda	20 anos
Decanter	
Premiações	

VEDANTE

TAÇA

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Champagne. Réserve. Premier Cru. Poucas vezes estas palavras estiveram reunidas de forma tão elegante! Com apenas 1.500 garrafas produzidas, o que entregamos hoje é um "elixir", destinado a uma ocasião especial... Um vinho magnífico, que possui todas as melhores características de um grande Champagne. Certamente uma experiência única, que vale cada centavo!
***Apenas 50 unidades disponíveis.** (acompanha o estojo da 2a. foto)

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO amarelo claro com reflexos esverdeados, com perlage fino, persistente e de ótima efervescência



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO aroma muito elegante e complexo, com frutas cítricas e brancas, pão recém saído do forno, nozes, brioche e um toque mineral



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO muito cremoso, de ótimo frescor, potente e amplo, com final prolongado



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 oleginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO