

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Lucie Thiéblemont Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs Brut
Vinícola	Lucie Thiéblemont
Safra	N.V.
País	França
Região	Borgonha
Tipo	espumante
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	11,5%
Maturação	24 meses em autólise
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2034
Decanter	-
Premiações	93 pts Wine Enthusiast

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Charly Nicolle é um talentoso enólogo de Chablis. Nasceu e cresceu na região, por isso, orgulha-se de ser viticultor das suas próprias terras e o enólogo que vinifica suas próprias uvas. Seu portfólio autoral se destaca pelos brancos incríveis, como os Premiers Crus Les Fourneaux e Mont-de-Milieu, bem como o Grand Cru Bougros.

Com a chegada de Lucie Thiéblemont, sua companheira na vida e no trabalho, cresceu a vontade de criar um produto que conjugasse a expertise de ambos. Assim, nasceu o crémant Lucie Thiéblemont.

Ele é originado exclusivamente a partir de videiras de Pinot Noir com 40 anos de idade, cultivadas no norte da Borgonha - muito próximo da fronteira com Champagne. Ao crémant não é adicionado licor de expedição e ele permanece durante 24 meses em autólise nas caves.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual	DESCRIÇÃO	
	INTENSIDADE	baixa
Análise olfativa	EVOLUÇÃO	primário
	DESCRIÇÃO	terciário
	INTENSIDADE	baixa
	DOÇURA	seco
	ACIDEZ	baixa
Análise gustativa	TANINO	baixa
	CORPO	leve
	PERSISTÊNCIA	curta
	DESCRIÇÃO	longa

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 bruschetta de abacate 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