

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Veuve Ambal Crémant de Bourgogne Collection Brut
<b>Vinícola</b>	Veuve Ambal
<b>Safra</b>	N. V.
<b>País</b>	França
<b>Região</b>	Bourgogne - Côte de Nuits
<b>Tipo</b>	espumante
<b>Castas</b>	40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 10% Aligoté e 10% Gamay
<b>Teor Alcoólico</b>	12%
<b>Maturação</b>	estagia no mínimo nove meses em contato com as borras
<b>Temperatura de Serviço</b>	6°C a 8°C
<b>Guarda</b>	2025
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	90 pts Wine Spectator

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Flute

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Foi em Rully, o local de nascimento de sua fundadora - **Marie Ambal**, que esta empresa familiar se estabeleceu, há mais de 100 anos na região da Borgonha (desde 1898). De forma pioneira, Marie desenvolveu a reputação dos vinhos espumantes da região para muito além de suas fronteiras.

Atualmente, a **Veuve Ambal** é a maior produtora desse belíssimo produto. O talento e a dedicação de sua equipe permitiram que ela se tornasse líder de mercado e especialista desta denominação na França. O nível de qualidade de seus rótulos sempre foi reconhecido, e se confirma quando vemos a sua impressionante lista de prêmios nas mais prestigiadas competições.

Além de sua produção própria, a Veuve Ambal também disponibiliza suas instalações para outras vinícolas. Enólogos de toda a França depositam confiança para a vinificação dos seus vinhos na estrutura da empresa, se beneficiando assim de um século de competência e *know-how*.

Para este rótulo, a vinícola contou com a **parceria da Escola de Belas Artes de Beaune**. A proposta foi homenagear escolas artísticas que marcaram época. Nesse caso se trata de um **tributo a Andrey Warhola**, o famigerado Andy Warhol, ícone do movimento *Pop Art* iniciado no final dos anos 50. Com um estilo crítico e provocador, ele revolucionou a forma como a arte era vista.

A filosofia de Warhol era pintar algo que as pessoas vissem todo dia, que pudessem reconhecer. Nesse sentido surgiu quadros como a Lata de Sopa Campbell e, posteriormente, criações com estilo estético da Repetição, o qual é reproduzido nesse Crémant (mais conhecido com a figura de Marilyn Monroe).

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo palha

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

aromas frutados de limão siciliano, maçã verde, ameixa amarela e damasco *in natura* se entrelaçam com nuances de pão fresco e brioche

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

cremoso e untuoso, com um frescor delicioso; se destacam as frutas cítricas em final de boca saboroso e persistente

### CARNES

peixe crustáceo ave suíno  
 cordeiro gado caça curada

### QUEIJOS

frescos moles médios duros

### DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



### CULINÁRIA

### AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

### TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

### DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

### 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

O **Crémant de Bourgogne** está entre as denominações de origem francesas (*Appellation d'origine contrôlée*) de vinho espumante mais importantes, junto ao Crémant d'Alsace e o Crémant de Loire. Estes espumantes são elaborados pelo método tradicional e devem passar um mínimo de nove meses em contato com as borras.

Este exemplar foi elaborado através de um blend composto por **40% de Pinot Noir, 40% de Chardonnay, 10% de Aligoté e 10% de Gamay**. O mais interessante e inusitado é que nem todas são uvas típicas da Borgonha, o que o torna um verdadeiro destaque.