

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Veuve Ambal Crémant de Bourgogne Grande Cuvée Brut
Vinícola	Veuve Ambal
Safra	N.V.
País	França
Região	Borgonha
Tipo	espumante
Castas	Chardonnay, Pinot Noir, Gamay e Aligoté
Teor Alcoólico	12%
Maturação	de 12 a 18 meses de autólise
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2027
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Podutor referência de espumantes na Borgonha, Veuve Ambal é também quem alçou a reputação dos crémants da região. A *maison* foi fundada no final do século XIX por Marie Ambal, que interessou-se pelos espumantes de método tradicional logo após se tornar viúva do banqueiro parisiense Antoine Emile Ambal.

Hoje gerida pela sexta geração familiar, mantém vinhedos próprios de Chardonnay, Pinot Noir, Aligoté e Gamay que dão origem a sua gama de altíssima qualidade.

O grande cartão de visitas da vinícola é o Crémant Grand Cuvée Brut. O exemplar consiste na mescla entre 40% de Chardonnay, 40% de Pinot Noir, 10% de Aligoté e 10% de Gamay, todas uvas provenientes de colheita manual. Somente o mosto da primeira prensa é fermentado e a autólise pelo método tradicional se estende por um período de 12 a 18 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo palha, com borbulhas finas e persistentes



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

expressivos aromas de frutas de polpa branca (pêssego, maçã-verde e damasco), raspas de laranja, brioche, *levain* e castanhas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

muito cremoso, com ótima acidez, profundidade de sabores, destacando principalmente o brioche, que se perpetua durante o longo fim de boca



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

robalo gratinado, culinária japonesa, paella, fish and chips, frango cordon bleu, canapés e queijos