DOMAINES
ALBERT BICHOT
MAISON FONDÉE EN 1831

CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT RESERVE

PAÍS FRANÇA
REGIÃO BOURGOGNE
SUBREGIÃO CÔTE DE BEAUNE

ESPUMANTE | SAFRA -

Este crémant é mais uma amostra do potencial e excelente trabalho a família Bichot. Um vinho fresco, elegante e um espumante para todas as ocasiões.

VARIEDADES: 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir

VINIFICAÇÃO
A variedade de uvas e a escolha das suas origens são o resultado de uma busca constante pelo equilíbrio. A Chardonnay traz notas de flores brancas e mineralidade; O Pinot Noir apresenta o composto frutado e estrutura. Assim as principais castas da Borgonha estão representadas neste cuvee, que deve a sua originalidade a vasta experiência da família Bichot. Elaborado em sua maior parte com uvas Chardonnay provenientes principalmente de Mâconnais e Auxerrois, Pinot Noir de Côte Chalonnaise. As uvas são vinificadas separadamente para obter a melhor expressão de sua origem, e produzir o corte do vinho de base. Sendo 90% amadurecido em cubas de aço inoxidável com temperaturas controladas e 10% em barril de carvalho francês por 6 meses. A segunda fermentação acontece em garrafa onde passa por um período de 18 a 20 meses em contato com as leveduras. Após o “degorgement” o espumante recebe o licor de dosagem alcançando 7g/l de açúcar residual. As garrafas passam mais 3 meses em adega antes da sua comercialização.

AMADURECIMENTO
Apenas 10% do vinho base tem estagio em barril de carvalho. Quase 20 meses de Sur Lie antes da retiradas das leveduras.

NOTAS DE PROVA
Um espumante com perlege finas e regulares, com uma bela cor dourada. No nariz ele apresenta frutas cítricas como limão e grapefruit e flores brancas. Um vinho com muita vivacidade e sabor.

HARMONIZAÇÃO
Um vinho ideal para servir em uma festa como aperitivo, para acompanhar frutos do mar e peixes.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 12,0% | SERVIR A TEMPERATURA DE 10°C | VOLUME 750 ML

DESCRIÇÃO DA LINHA

DESCRIÇÃO DO PRODUTOR
A família Bichot escolheu a Borgonha como lar em 1350, antes mesmo de o Brasil ser descoberto! Eram comerciantes em Monthélie, mas foi a partir do século XIV que Albert Bichot imprimiu grande impulso aos negócios da família, transferindo-se para Beaune, onde desde então a família se dedica à produção de vinhos. Atualmente Albéric Bichot, sexta geração dos Bichot, está no comando dos Domaines que se estendem por 100 hectares de vinhedos em Chablis, Côte de Nuits, Côte de Beaune e Côte Chalonnaise, e em algumas parcelas produz vinhos orgânicos, o que mostra o respeito e os princípios deste produtor. Merecem destaque alguns Domaines que deram o devido reconhecimento à Família Bichot e que estão presentes hoje nos melhores restaurantes da França e em mais de cem países: • Domaine Long Depaquit em Chablis (65 ha) • Domaine du Clos Frantin em Nuits Saint Georges (13 ha) na Côte de Nuits • Domaine du Pavillon em Pommard (17 ha) na Côte de Beaune • Domaine Adélie em Mercurey (4,2 ha) na Côte Chalonnaise Albert Bichot é um recordista de prêmios. Já recebeu mais de 1.200 prêmios por todo o mundo, desde os desconhecidos de grande parte dos consumidores, Burgundy Report, Weinwirtschaft ou Clive Coates, entre outros, até os mais conhecidos, como Decanter World Wine Awards, Wine Enthusiast, Guide Hachette, Guide Bettane Desseauve e Gaulte Millau, no qual o Grands Echezeaux Grand Cru obteve em 2006 99/100. A nota comprova a qualidade e o respeito que os mercados francês e mundial têm por esse excepcional produtor da Borgonha.

CÓDIGO DO PRODUTO	CÓD. DE BARRAS PRODUTO	CAIXA	CÓD. DE BARRAS CAIXA
AB3100	**3296311129098**	**06x 750 ML**	**3296311629093**

winebrands.com.br | 11 2344 5555 | Rua Visconde de Taunay, 711. Ch Santo Antonio - São Paulo
Catalogo online: catalogo.winebrands.com.br | Contato: contato@winebrands.com.br
Instagram: @winebrandsbr