

CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT ROSÉ

PAÍS FRANÇA

REGIÃO BOURGOGNE

SUBREGIÃO CÔTE DE BEAUNE

ESPUMANTE | SAFRA -



Graças à sua cor sutil e ao seu perfil aromático, o Crémant de Bourgogne Brut Rosé é um vinho para celebrar! O Pinot Noir oferece aromas deliciosos e intensos de frutas, enquanto o Chardonnay traz notas florais e frescor. O Gamay é o toque adicional perfeito, graças à sua estrutura e vivacidade.

VARIEDADES: 12% Chardonnay, 80% Pinot Noir e 8% Gamay

VINIFICAÇÃO

Elaborado em sua maior parte com uvas Pinot Noir provenientes de Côte Chalonnaise, Chardonnay de Auxerrois e um pequena porcentagem de Gamay originário de Mâconnais. As uvas são vinificadas separadamente, para obter a melhor expressão de sua origem, e produzir o corte do vinho de base que posteriormente passa por um envelhecimento de 8 a 9 meses em cubas de aço inoxidável com temperaturas controladas. A segunda fermentação acontece em garrafas onde passa por um período de 12 meses pelo método tradicional. Dosagem: 10 g/l. Após o “degorgement” o vinho passa mais tres meses em adega antes da comercialização.

AMADURECIMENTO

Não passa por afinamento em madeira.

NOTAS DE PROVA

Um espumante com perlage finas e regulares, de cor rosa em tons Salmão. No nariz ele possui frutas vermelhas (groselha e framboesa) e frutas cítricas, na boca ele cheio e apresenta vivacidade e frescor.

HARMONIZAÇÃO

Ideal para servir como aperitivo ou com sobremesa a base de frutas, com peixes mais encorpados como salmão e atum, além de mariscos de sabor forte como mexilhões, ostras e polvo. Acompanha também a cozinha asiática.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 12,0% | SERVIR A TEMPERATURA DE 8°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
AB3200

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
3296311129050

CAIXA
06x 750 ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA
3296311629055



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](https://www.instagram.com/winebrandsbr)