

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Champagne Barnaut Authentique Brut Rosé Grand Cru
<b>Vinícola</b>	Barnaut
<b>Safra</b>	N.V.
<b>País</b>	França
<b>Região</b>	Champagne
<b>SubRegião</b>	Bouzy
<b>Tipo</b>	espumante
<b>Castas</b>	Pinot Noir e Chardonnay
<b>Teor Alcoólico</b>	12,5%
<b>Maturação</b>	5 anos sur lie
<b>Temperatura de Serviço</b>	6 a 8 °C
<b>Guarda</b>	2028
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	92 pts Vinous Media

## VEDANTE



Champagne

## TAÇA



Flute

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Barnaut é uma renomada casa de Champagne de Bouzy, comuna onde os vinhedos são 100% Grand Cru. Atualmente é administrada pela sexta e sétima geração da família, que perpetua o legado de seu visionário fundador Edmond Barnout, que criou a marca a quase 1 século e meio atrás.

O cuidado com o *terroir* é um ponto-chave na propriedade, onde são adotadas práticas sustentáveis certificadas, mantendo vinhas saudáveis que asseguram a qualidade desses renomados espumantes.

Como resultado, são produzidos os legítimos *Champagnes de Recoltant*, ou seja, com uvas do próprio produtor.

O Barnaut Authentique Brut Rosé Grand Cru foi elaborado a partir de vinhas com mais de 35 anos. Na adegas, foi empregado o método de *saignée* para as uvas de Pinot Noir. Um acréscimo de 15% de Chardonnay foi feito para a dosagem da cor. É um espumante *non vintage*, mantido por 5 anos *sur lie* nas caves.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rosa salmão brilhante, com perlage fino e elegante



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### DESCRIÇÃO

notas de frutas vermelhas cristalizadas, frutas cítricas, aniz-estrelado, amêndoas, *levain* e pão tostado



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

um Champagne de qualidade excepcional! Possui acidez vibrante e bom volume em boca, com textura cremosa, aliada a uma incrível intensidade de sabores, que confirmam sua complexidade olfativa

### 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

oleginosas 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



## CULINÁRIA