

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

oleaginosas 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