

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Champagne Barnaut Blanc De Noirs Brut Grand Cru
<b>Vinícola</b>	Barnaut
<b>Safra</b>	N.V.
<b>País</b>	França
<b>Região</b>	Champagne
<b>SubRegião</b>	Montagne de Reims
<b>Tipo</b>	espumante
<b>Castas</b>	Pinot Noir
<b>Teor Alcoólico</b>	12,5%
<b>Maturação</b>	2 anos em autólise
<b>Temperatura de Serviço</b>	6 a 8 °C
<b>Guarda</b>	até 2034
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	93 pts Antonio Galloni (Vinous Media)   93 pts Wine & Spirits Magazine   93 pts Allen Meadows – Burghound   93 pts International Wine Review   92 pts John Gilman (View from the Cellar)   91 pts Stephen Tanzer   91 pts Decanter   90 pts Wine Advocate   90 pts Wine Enthusiast

## VEDANTE



Champagne

## TAÇA



Flute

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

319 vilarejos produzem uvas para Champagne, mas destes, apenas 17 são classificados como Grand Cru. Um deles é Bouzy, terra de uma das mais renomadas Casas de Champagne, a Barnaut.

Hoje administrada pela sexta e sétima geração da família, a vinícola perpetua o legado de seu visionário fundador Edmond Barnout, que criou a marca 1 século e meio atrás.

Bouzy é uma pequena comuna na porção sudeste de Montaigne de Reims. Está em uma área também chamada "Côte de Noirs", reconhecida pela produção de Pinot Noir e onde o solo claro, fino e calcário (em alguns pontos a camada mineral pode atingir até 200 metros de profundidade), fornece os distintos caracteres para uma das bebidas mais famosas do mundo. Inclusive, Bouzy não é conhecida somente pela produção de Champagne, mas também pelo Bouzy Rouge, um tinto não espumante.

Este Blanc de Noirs foi elaborado somente com Pinot Noir, colhida em vinhedos de idade superior a 35 anos. O período de autólise foi de 2 anos.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

**DESCRIÇÃO** dourado claro com borbulhas finas, abundantes e persistentes

**INTENSIDADE** baixa alta

**EVOLUÇÃO** primário terciário



### Análise olfativa

**DESCRIÇÃO** deliciosos aromas autolíticos, como o brioche, escotados por toques de frutas vermelhas maduras, como a cereja e a pitanga, e também frutas de polpa branca, finalizando com delicadas nuances minerais

**INTENSIDADE** baixa alta

**DOÇURA** seco doce

**ACIDEZ** baixa alta

**TANINO** baixa alta



### Análise gustativa

**CORPO** leve encorpado

**PERSISTÊNCIA** curta longa

**DESCRIÇÃO** amplo, elegante, intenso e bastante estruturado, aliando boa cremosidade com uma impressionante e salivante acidez. A perlage é sentida por borbulhas finíssimas e o final de boca é vigoroso e de imensa persistência

**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



## CULINÁRIA

**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

