

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Champagne Vauversin Orpair 2018

Vinícola Champagne Vauversin

Safra 2018

País Franca

Região Champagne

SubRegião Oger Grand Cru (Côte des Blancs)

Champagne

OgiT espumante Castas Chardonnay

Teor Alcoólico 12,5%

4 anos sur lie Maturação

Temperatura de

6 a 8 °C Serviço

Guarda 2034

Decanter

Premiações

## VEDANTE TAÇA

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Champagne Vauversin foi fundada em 1929, e consiste em uma empresa familiar comandada por Laurent e Bruno Vauversin. A maison é pequena, todos os processos são meticulosos, além de ser uma das poucas a elaborar seus exemplares a partir de vinhedos próprios.

A produção da Vauversin não passa de 18.000 garrafas ao ano, e são apenas Champagnes Blanc de Blancs.

No Orpair, são empregadas as uvas oriundas das parcelas Chênets, Bellevoyes e Gallois do Grand Cru Oger, em Côte des Blancs.

As vinhas com mais de 30 anos, são cultivadas em solos ricos em sílex e giz. A vinificação se deu em barricas de carvalho com mais de 20 anos, e a maturação do espumante foi de 4 anos sur lie.

## ANÁLISE SENSORIAL DESCRIÇÃO Análise visual amarelo palha brilhante, com borbulhas finas, persistentes e delicadas INTENSIDADE baixa **EVOLUÇÃO** primário terciário Análise olfativa **DESCRIÇÃO** notas de frutas cítricas, como lima e limão siciliano, torta de maçã, brioche, amêndoas e nuances minerais INTENSIDADE baixa **DOCURA** ACIDEZ TANINO Análise gustativa CORPO encorpado **PERSISTÊNCIA** curta | na boca, é fresco, com uma acidez vibrante, textura DESCRIÇÃO cremosa e sabores a paleta de aromas: o final é longo e limpo, com um retrogosto que remete a notas tostadas e um toque mineral peixe crustáceo ave suíno **CARNES** cordeiro curada gado caça **QUEIJOS** médios duros frescos moles DA TERRA hortaliças legumes cereais cogumelos **AMIDOS** massas risotos polenta tubérculos **CULINÁRIA TEMPEROS** pimentas | ervas especiarias aromáticos DOCES oleoginosas 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