

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Champagne Vauversin Orpair 2018
Vinícola	Champagne Vauversin
Safra	2018
País	França
Região	Champagne
SubRegião	Oger Grand Cru (Côte des Blancs)
Tipo	espumante
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	4 anos sur lie
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2034
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

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



Análise visual

DESCRIÇÃO amarelo palha brilhante, com borbulhas finas, persistentes e delicadas



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO notas de frutas cítricas, como lima e limão siciliano, torta de maçã, brioche, amêndoas e nuances minerais



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO na boca, é fresco, com uma acidez vibrante, textura 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

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