

# PREMIUM WINES

## **Veuve Ambal Comte de Bailly Grande Réserve Crémant de Bourgogne** *Espumante*



### **PAÍS**

França

### **REGIÃO**

Borgonha

### **PRODUTOR**

Veuve Ambal/Comte de Bailly

### **TEOR ALCOÓLICO**

12,2%

### **AÇÚCAR**

9,3 g/l

### **ACIDEZ**

5,54 g/l

### **PH**

3,08

### **DEGUSTAÇÃO**

Aromas frutados, com notas cítricas. Na boca, apresenta frescor agradável e mineralidade.

### **TERROIR**

Vinhedos em solos de argila e calcário, com vinhas de 25 anos de idade.

### **UVAS**

Chardonnay, Aligoté,  
Gamay e Pinot Noir

### **CARACTERÍSTICAS**

**M** Corpo Médio

 Guardar ou Beber

— Sem madeira

### **ELABORAÇÃO**

Colheita manual. Prensagem suave em prensas pneumáticas, sendo que apenas a primeira prensagem é selecionada para o corte final. Fermentação malolática em tanques de aço inoxidável. A segunda fermentação ocorre na garrafa e o vinho permanece sobre as borras finas entre 14 e 24 meses.

### **HARMONIZAÇÃO**

Para acompanhar aperitivos e carnes brancas.