

PREMIUM WINES

Veuve Ambal Comte de Bailly Blanc de Blancs Brut

Espumante



PAÍS

França

REGIÃO

Borgonha

PRODUTOR

Veuve Ambal/Comte de Bailly

TEOR ALCOÓLICO

11,7%

AÇÚCAR

7,9 g/l

ACIDEZ

5,4 g/l

PH

DEGUSTAÇÃO

Aromas frutados, como pêssego e damasco, com notas florais. No paladar, é agradável e fresco, além de equilibrado e delicadamente cítrico.

TERROIR

Vinhedos em altas altitudes, com solos argilo-calcários.

UVAS

100% Airen

CARACTERÍSTICAS

 Corpo Leve

 Beber

 Sem madeira

ELABORAÇÃO

Após a prensagem, o mosto permanece resfriado por 24 horas. A fermentação ocorre em baixas temperaturas. Não é feita a fermentação malolática. Método charmat, com a segunda fermentação em tanques de inox.

HARMONIZAÇÃO

Este Blanc de Blancs é perfeito para acompanhar aperitivos. Sirva entre 7-8 °C.