

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%

AÇÚCAR

8,6 g/l

ACIDEZ

5,87 g/l

PH

3,1

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.