

http://www.cavegeisse.com.br/produtos_detalhes.aspx?id=47



Espumante Cave Geisse Blanc de Blanc

Safra: 2009

Este espumante é a escolha do melhor vinho base Chardonnay da safra 2009, selecionado às cegas por nosso painel de degustação.

CAVE GEISSE BLANC DE BLANC - Safra: 2009

Visual: cor amarelo claro esverdeado com perlage fino e persistente.

No nariz: elegante e complexo. Apresenta aromas de flores brancas, frutas cítricas como abacaxi e limão, muito delicado e elegante.

No paladar: destaca-se pela excelente acidez, sendo refrescante, cítrico e com um belo toque mineral.

Terroir: Pinto Bandeira

Variedade: 100% Chardonnay

Produção por hectare: 9.500 kg

Tempo de amadurecimento: 28 meses

Graduação de açúcar: 8,5 gramas/litro

Álcool: 12,5%

Temperatura de serviço: 4oC a 8oC

Prova no Encontro de Vinhos – Curitiba, em 09/11/2013.