

<http://www.vinosevinos.com.br/bulle-de-cremant-n-1-rose.html>

Première Bulle Rose nº1 Brut



passa o mouse para ver em zoom



Seja o primeiro a avaliar este produto

Disponibilidade **Em estoque**

R\$89,00

0

COMPRAR

Adicionar à Lista de Desejos
Comparar Produto

simulador de frete

outras formas de parcelamento

1x sem juros de R\$89,00

0

f Curtir

f Enviar

0

Tweetar

0

g+1

Email para um Amigo

Avise-me quando este produto mudar de preço

Premiere Bulle Rose Nº 1 BRUT

Descrição

Vinícola: Sieur d'Arques

País: França

Região: Limoux

Tipo: Espumante Rosé

Variedade: 70% Chardonnay, 20% Chenin Blanc e 10% Pinot Noir

Enólogo: Gilles Trémèges

BUSCAR

Dados técnicos

Álcool: 12%

Capacidade: 750ml

Apelação: AOC Blanquette de Limoux

Sobre a vinícola Sieur D'arques

Foi em 1531, um século antes de Dom Pérignon, numa região nos arredores de Limoux, que os monges beneditinos da Abadia de Saint Hilaire observaram pela primeira vez o aparecimento de bolhas em um vinho que eles deixaram fermentar em uma garrafa. Eles descobriram então o segredo da segunda fermentação na garrafa, marcando assim o nascimento do primeiro vinho espumante do mundo. Hoje, Première Bulle é o descendente legítimo do primeiro vinho espumante do mundo, fazendo jus ao título de "Primeira Bolha do Mundo"!

Notas de degustação

Os espumantes nasceram aqui, por isso seu berço sempre reserva riquezas fantásticas como esse rosé, lindo em sua coloração rosa salmão, perlage fino e persistente. Traz no nariz notas de frutas vermelhas, como morango e framboesa. Seu paladar nos antecipa com uma cremosidade delicada e marca sua acidez equilibrada. Espumante para todas as horas, para acompanhar à mesa e às celebrações.

A colheita é feita manualmente para preservar as propriedades das uvas. A segunda fermentação na garrafa ocorre por 15 meses.

Pontuação

Bronze – Sud de France – 2013 (RJ)

Vinalies Internationales Medal – Gold Medal 2008

Prova na VI ExpoVinhos Curitiba, 26/07/2014, Restaurante Maggiore.