



Thierry Bourmault

-BRUT-CUVÉE-PRESTIGE-WILLIAM'S

Región	Cuis (Francia)
Denominación	Champagne
Color	Blanco
Añada	
Variedad	50% Chardonnay 50% Pinot Noir
Alcohol	12% vol.
Contenido	75 cl.

DEGUSTACIÓN

Vista	Color dorado brillante, burbujas finas y ligeras.
Nariz	Nariz muy expresiva y compleja, aromas a frutas rojas con notas a pan tostado.
Boca	Ataque vivo y elegante, con burbujas finas y untuosas, notas iniciales a pequeños frutos rojos dejando paso a delicadas notas de bollería, pan tostado y almendras igualmente tostadas.

CONSEJOS

Servir	Temperatura de servicio 6º-8º.
Maridaje	Acompañante ideal de cualquier pescado o marisco fino, ostras, percebes y caviar.
Guarda	2030

LA BODEGA

Historia **La Maison Bourmault** está situada en Cuis, en el corazón de Champagne, en la denominada zona "La Côte des Blancs", región que produce unos champagnes que son un verdadero himno a los sentidos. El Champagne de **Thierry Bourmault** es elaborado con viñedos viejos (1944-1960) exclusivamente Grand Cru y Premier Cru, sus creaciones, de un estilo personal, particularmente puro y clásico, no dejan indiferente a nadie. Defensores de una viticultura contenida y respetuosa con el medio ambiente, elaborados en bio, figuran hoy entre las pequeñas joyas que ofrecen los excelentes vinos de Champagne.

EL VINO

La cata Este **Cuvée Prestige William's Brut**, representa magníficamente la fuerza y la plenitud de la Pinot Noir y la finura y elegancia de la Chardonnay. Los Cuvée Prestige sólo se elaboran con uvas de viñas clasificadas Grand Cru. Es un vino suntuoso, generoso y entero que combina perfectamente con platos de gastronomía, elaborados o de fiestas. Las notas iniciales de frutos rojos y el aporte de la chardonnay, fino y delicado, diferencia a los grandes cuvées con sus sutiles notas a bollería, pan tostado y almendras tostadas. La explosión de burbujas confirma la expresión de este magnífico champagne, fresco y delicioso.

ELABORACIÓN

Proceso Cultivo bio, vinificación tradicional en cuba de acero inoxidable. Conservación sobre listones durante 2 o 3 años, degüelle entre 3 y 6 meses. Envejecimiento en bodega.

DISTINCIONES

Premios **Top of the Wine 9.05/10.** Casa seleccionada por la guía Hachette y Cuisine et vins de France.

ventacondenominacion.com

www.ventacondenominacion.com

info@ventacondenominacion.com

+34 941 584800