



Thierry Bourmault

-BRUT-SILVER-CLASS-BLANC de BLANCS

Región	Cuis (Francia)
Denominación	Champagne
Color	Blanco
Añada	1º Cru
Variedad	100% Chardonnay
Alcohol	12% vol.
Contenido	75 cl.

DEGUSTACIÓN

Vista

Capa amarillo brillante con destellos dorados.

Nariz

Nariz suave, ligera y refrescante, aromas a cítricos con notas de brioche y almendras.

Boca

La boca revela una ligereza embriagadora, finas burbujas envuelven los aromas cítricos y de pastelería que marcan la complejidad del vino.

CONSEJOS

Servir

Temperatura de servicio 6º-8º.

Maridaje

Pescados blancos al horno con mantequilla y salsa de limón, gambas, cigalas y nécoras a la plancha.

Guarda

2026

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

Suavemente intensa y expresiva es este **Champagne 1º Cru Silver Class Blanc de Blancs**, desvela una complejidad exclusiva de las grandes cosechas, manifestando toda la frescura, elegancia y pureza de la chardonnay. La explosión de sus finas burbujas intensifica el placer de apreciar el abanico de aromas presentes en la nariz y confirmados en la boca. Un gran vino para deleite de todos. ¡¡¡¡Sencillamente espectacular!!!!.

ELABORACIÓN

Proceso

Cultivo bio, vinificación tradicional en cuba de acero inoxidable, conservación sobre listones durante 1 ó 2 años, degüelle entre 3 y 6 meses. Envejecimiento en bodega.

DISTINCIONES

Premios

Top of the Wine 9.00/10. Casa seleccionada por la guía Hachette y Cuisine et vins de France.

ventacondenominacion.com

www.ventacondenominacion.com

info@ventacondenominacion.com

+34 941 584800