



Thierry Bourmault

-BRUT-ROSE-DE-CAROLINE

Región	Cuis (región de Champagne). Francia
Denominación	A.O.C.Champagne
Color	Rosado
Añada	Premier Cru
Variedad	80% Chardonnay, 20% Pinot Noir
Alcohol	12% vol.
Contenido	75 cl.

DEGUSTACIÓN

Vista	Capa rosa anaranjado pálido, burbujas vivaces.
Nariz	Fino, fresco y afrutado, aromas a frutos rojos, fresa, frambuesa.
Boca	Boca sumamente elegante y atractiva, dotado de una frescura sorprendente, de una magnífica intensidad aromática y un equilibrio perfecto.

CONSEJOS

Servir	Temperatura de servicio 6º-8º.
Maridaje	En aperitivo, con salmón marinado o ahumado y con postres tipo macedonia de frutas.
Guarda	2022

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	Singular, fresco, con toda la delicadeza de los grandes champagnes, este Premier Cru Rosè de Caroline , nos maravilla por la fruta perfecta, suave y golosa. La aportación de la pinor noir se efectúa a partir de vino sin segunda fermentación en botella. Solo para darle color y ese matiz complejo, rico y armonioso que combinado con la chardonnay y su finura nos ofrece una nariz espléndida. La boca regala una burbujas finas y chispeantes con un agradable fondo a bollería tierna y esponjosa, magnífico para cualquier momento, una vez abierta la botella no quedará nada más que el recuerdo de su personalidad.
----------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ELABORACIÓN

Proceso	Cultivo bio, vinificación tradicional en cuba de acero inoxidable, degüelle entre 3 y 6 meses. Envejecimiento en bodega. Aportación de vino sin 2ª fermentación en botella para darle, color y estructura.
----------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

DISTINCIONES

Premios	Top of the Wine 8.95/10. Casa seleccionada por la guía Hachette y Cuisine et vins de France.
----------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------

ventacondenominacion.com

www.ventacondenominacion.com

info@ventacondenominacion.com

+34 941 584800