

SAINT-HILAIRE BLANQUETTE DE LIMOUX BRUT



Foi em 1531, um século antes de Dom Pérignon, 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, Saint Hilaire é o descendente legítimo do primeiro vinho espumante do mundo, fazendo jus ao título de “Primeira Bolha do Mundo”!

SOBRE O VINHO

 País: França

 Safra: ND

 Região: Limoux - Languedoc

 Volume: 750 ML


 Produtor: Sieur D'Arques


 Temperatura: 8°C

 Tipo: Espumante Branco
Blanquette de Limoux

 Potencial de Guarda: Indeterminado

 Teor Alcoólico: 12%


 Amadurecimento: Método tradicional
Segunda fermentação na garrafa
ocorre por 12 meses.

 Uva: 90% Mauzac,
5% Chenin Blanc e 5% Chardonay

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

 Visual: Amarelo Palha

 Aroma: Apresenta aromas cítricos e de maçã, com toque de levedura e fermento

 Paladar: Leve e refrescante, revelando textura cremosa e envolvente

 Harmonização: Aperitivos, saladas, frutos do mar.

