



4+

[Principal](#) [Produtos](#) [Acessórios](#) [Gourmet](#) [Acompanhe seu pedido](#) [Fale conosco](#) [Cadastre-se](#) [Meu carrinho](#)



## Champagne Bouché

Champagne Cuvée Brut Rosé

**R\$ 334,00**

Quantidade:

frete grátis

**COMPRAR**

Quantidades: Caixa c/ 6 garrafas

Quantidade de caixas:

**Comprar Caixa Fechada**

Prazo de entrega: Até 10 dias úteis

[Twitter](#)

### Características:

<b>País:</b>	França
<b>Região:</b>	Champagne
<b>Produtor:</b>	José e Nicolas Bouché
<b>Tipo:</b>	Champagne Rosé
<b>Composição:</b>	40% Chardonnay, 50% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier
<b>Vinificação:</b>	12 a 24 horas
<b>Fermentação:</b>	Em pequenos tanques de inox com controle de temperatura
<b>Maturação:</b>	1 ano em pequenos tanques de inox e 3 anos em garrafas
<b>Volume:</b>	750ml
<b>Grad. Alcoólica:</b>	12% Vol
<b>Temp. de Serviço:</b>	6 a 9°C
<b>Sug. de Guarda:</b>	Pronto para consumo
<b>Combinações:</b>	Ideal para aperitivo, poderá acompanhar idealmente pratos de carne e sobremesas de frutas vermelhas.
<b>Comercialização:</b>	No mínimo 4 anos após a vindima.
<b>Notas:</b>	Tons de rosa brilhante. Apresenta bolhas finas e delicadas. No nariz é muito frutado, aromas de frutas vermelhas e morangos silvestres. Em boca bem equilibrado com boa acidez. Fresco, agradável e boa persistência. Durante a colheita, as uvas brancas são cuidadosamente prensadas e as uvas tintas são pisadas para extrair uma cor vermelha brilhante. A vinificação é realizada separadamente durante um ano. Então, os vinhos são misturados antes do engarrafamento e depois envelhecido por mais três anos.
<b>A Vinícola:</b>	Instalado em Pierry há 4 gerações, a família Bouché trabalha num vinhedo de 30 hectares repartido em 9 regiões champenoise distintas permitindo obter uma complexidade aromática a seus champagnes durante a assemblage. Na assemblage a proporção de vinhos de reserva 20% traz corpo e amplitude. Citado no guia Dussert-Gerber 2012 e no guia Euvrard Garnier

Rua da França – Feira Gastronômica e Cultural, A Fábrica em 24/11/2012.