

## Première Bulle Fushia nº1 Brut



passa o mouse para ver em zoom



Seja o primeiro a avaliar este produto

Disponibilidade **Em estoque**

**R\$89,92**

Qtde:

**COMPRAR**

[Adicionar à Lista de Desejos](#)  
[Comparar Produto](#)

simulador de frete

[Curtir](#)

[Enviar](#)

[Tweeter](#)

0

[Email para um Amigo](#)

[Avise-me quando este produto mudar de preço](#)

## Descrição

Vinícola: Sieur d'Arques  
País: França  
Região: Limoux  
Tipo: Espumante branco  
Variedade: 90% Mauzac, 5% Chenin Blanc e 5% Chardonnay  
Enólogo: Rodolphe Bourdeau

## Dados técnicos

Álcool: 12%  
Capacidade: 750ml  
Apelação: AOC Blanquette de Limoux

## Informações

Foi em 1531, um século antes de Dom Pérignon, numa região nos arredores de Limoux, 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, Première Bulle é o descendente legítimo do primeiro vinho espumante do mundo, fazendo jus ao título de "Primeira Bolha do Mundo!"

## Notas de degustação

Este espumante possui cor amarela pálida com tonalidades verdes. O perlage é fino e persistente, com espuma delicada. No nariz é fresco com notas de flores brancas e aromas de frutas brancas. No paladar tem um toque amanteigado, com notas de frutas secas e um final tostado.

A colheita é feita manualmente para preservar as propriedades das uvas. A segunda fermentação na garrafa ocorre por 18 meses.

## Pontuação

Vinalies Internationales Medal - Gold Medal 2009  
Vinalies Internationales Medal - Silver Medal 2008  
Vinalies Internationales Medal - Gold Medal 2007

<http://www.vinosyvinos.com.br/tipo/espumante.html>

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