



VEUVE TAILHAN BLANC DE BLANCS - CHAMPENOISE



País, Região e Sub-região

França



Vinhedo

Solo de calcário, rico e mineralizado.



Uva

Ugni Blanc, Colombard,
Chenin e Chardonnay



Safra

N/D



Teor Alcoólico

12%



Colheita

Manual



Vinificação

Método tradicional, Champenoise.
Envelhecimento de no mínimo 12 meses.



Notas de Degustação

Cor ouro pálida e brilhante com aromas florais sutis e nuances de frutas brancas. Temperatura de serviço entre 6 e 8° C.



Harmonização

Welcome drink, festas e comemorações.



Sobre a Vinícola

No coração da Borgonha, um jovem começa no mundo do vinho. Jean-Claude Boisset tinha 18 anos, uma paixão da juventude e todo o futuro pela frente. Estamos perto de Gevrey-Chambertin, onde ele cresceu. É o verão de 1961. A partir de 1970 os vinhos são exportados para a Europa. Jean-Claude mudou-se para Vougeot, sua aldeia favorita e Nuits-Saint-Georges. Desde a década de 1980, o crescimento externo na Borgonha foi iniciado, bem como a diversificação da atividade com a introdução de bebidas leves em 1988 e os vinhos espumantes na véspera da década de 1990. Os anos seguintes marcam a vontade de criar raízes no coração dos terroirs: Beaujolais, Languedoc e Rhône. Os anos 2000, novo milênio, novo continente: Califórnia. A história continua com a aquisição da maior vinha da região de Jura, Domaines Henri Maire.