

GRANDE SENDRÉE

Grande Sendrée em poucas palavras...

- Proveniente de um único local
- Elegância
- Solo "Crayot"
- Muito baixo teor de enxofre
- Licor de expedição envelhecido em madeira
- Não filtrado

O Grande Sendrée adotou o nome de uma parcela de terreno coberto de cinzas (cendrée) após o incêndio que devastou Urville em 1838. Um erro de ortografia no registo do nome do terreno fez com que, atualmente, a designação Sendrée seja escrita com "s" e não "c". É utilizada a reprodução de uma garrafa do século XVIII encontrada nas adegas de Urville e a remuagem do Grande Sendrée é feita inteiramente à mão. Cultivado em solos muito leves de "crayot", o Chardonnay exibe uma elegância muito fina enquanto o Pinot Noir, com a sua leve predominância, acrescenta poder e grande vinosidade.

Vinificação 'cuvée' Grande Sendrée

- São usados apenas os sucos da primeira pressão, os cuvées.
- Pressas mecânicas de baixa pressão.
- Uso da gravidade para evitar o bombeamento, evitando a oxidação.
- Uso mínimo de enxofre, inferior a 30 mg/l.
- Desengace natural.
- Fermentação alcoólica durante aproximadamente 2 semanas a baixa temperatura.
- Segue-se fermentação maloláctica total e natural.
- Sem filtragem.
- 35% dos vinhos são envelhecidos em barris de carvalho durante 9 meses.
- O cuvée é envelhecido durante 7 anos sobre as borras.
- 5 g/l de licor de expedição.

Notas de prova

Este champanhe apresenta-se com um encantador tom amarelo pálido com nuances de topázio. O tempo usou a sua pátina para revelar a complexidade do vinho. Mistura de bagas de espinheiro com mel de acácia, cera de abelha e maçapão. Quando é arejado, o vinho retoma os seus murmúrios, a marmelada encontra-se com geleia de framboesa e alterna com tangerina e brioche quente. No paladar é revigorante, imponente e provoca as papilas gustativas. A gota acaricia e equilibra a geleia de morango selvagem com toranja madura. Esta harmonia é prolongada numa mineralidade delicada e numa adorável amargura em que se insinuam sugestões de tangerina.

Sugestões de servir

Ideal como aperitivo. Combina perfeitamente com caldo de lagostins e toranja, pregado cozido com molho holandês, carpaccio de vieiras, costeletas de borrego com foie gras, creme de aves com trufas e queijos curados. Servir a 7°C.



Pinot Noir 55%
Chardonnay 45%



20 cl	37,5 cl	75 cl	1,5 lt (MAGNUM)	3 lt (JEROBOAM)	6 lt (MATHUSALEM)
		Ref. 2005	Ref. 2014		