



BRAMAVENTU BRUT ROSÉ

BRAMAVENTU

C'est l'histoire de Lotte et Carlo Canali Chiavelli, un couple berlinois. Elle graphiste, lui ancien œnologue et chef de cave dans la Côte des Blancs en Champagne, qui créent leur domaine Bramaventu sur 2 hectares de vignes à Banyuls-sur-Mer à 300m d'altitude pour y faire un effervescent rosé haut de gamme, le résultat est extraordinaire !

Comment déguster Bramaventu

Servir l'effervescent dans des verres en forme de tulipe, hauts pour laisser aux bulles la place d'évoluer et aux arômes de s'exprimer.

Servir frais, aux alentours de 8 à 10°.

Rafrâchir la bouteille en la plongeant dans un seau rempli d'eau et de glace pendant une demi-heure.

Pas de congélateur. Pour ne pas nuire à l'effervescence du vin, pas de verres au réfrigérateur.

Pour ouvrir la bouteille, il faut l'incliner et dégager la boucle du muselet. Puis enlever ensemble le muselet et son habillage tout en maintenant le bouchon. Ensuite, toujours en tenant fermement le bouchon, saisir le corps de la bouteille et le tourner pour dégager doucement le bouchon du goulot sans le laisser s'échapper. Pour servir, tenir la bouteille par la base et non par le col.

Versez Bramaventu lentement et de manière régulière, il permet à la collerette de s'établir harmonieusement. Un versement en deux temps favorise le maintien prolongé de la collerette.

Remplir le verre au maximum aux deux-tiers pour pouvoir humer ses arômes.

Laisser le temps au vin de s'ouvrir un peu afin de bien percevoir toutes ses richesses. Une fois ouverte, aucune méthode ne permet de conserver à la bouteille ses qualités.

Fiche Technique / Bramaventu BR

Le climat méditerranéen et montagnard, le sol d'ardoise et les vents forts donnent au vin des notes résolument fraîches et minérales, ainsi que son nom «Bramaventu» / «Aimer le vent».

Cette cuvée propose un parfait équilibre entre aromatique et finesse. Elle est travaillée uniquement de manière organique.

Édition limitée à 4000 bouteilles.

Cépage : 100% Grenache

Notes de dégustation

Un joli nez aux arômes de pamplemousse, de fruits rouges, une belle minéralité, une pointe de salinité très agréable.



Mot du CAVISTE

Cet effervescent se servira à l'apéritif entre 8 et 10°. Idéal sur un céviche de thon aux agrumes.



Fiche dégustation (à garder et à photocopier)

À vue d'ŒIL



- Effervescent Blanc** Or vert Or gris Jaune paille Or jaune Vieil or
- Effervescent Rosé** Rose pâle Rose tendre Rose soutenu Rose saumoné

Le NEZ



Jeunesse :
Maturité :
Plénitude :

La BOUCHE



- Vif Léger Gourmand Onctueux
- Du corps De la structure Rond Complexe

Commentaires

ECLAT DE LA JEUNESSE
2/3 ans

Chardonnay
VIVACITÉ, MINÉRALITÉ

Meunier
FRUITÉ ET RONDEUR

Pinot noir
CORPS, STRUCTURE

EQUILIBRE DE LA MATURITÉ
3/4 ans à 6/8 ans

COMPLEXITÉ DE LA PLÉNITUDE
Au-delà de 6/8 ans

Famille des Arômes

Tilleul, Fleurs blanches, Aubépine, Craie, Menthe, Gingembre, Agrumes, Pomme, Poire, Anis, Brioche, Pain grillé, Pâte de coing, Caramel au lait, Amande, Pain d'épices, Fruits compotés, Miel, Noix, Sous-bois, Vanille, Fruits exotiques, Fruits jaunes, Fruits confits, Fruits secs, Datte, Cacao, Cofé, Cannelle, Mangue, Quetsche, Figue, Noisette, Raisins secs, Baies sauvages, Tabac blond, Myrtille, Mûre, Violette, Rose.

Schéma téléchargeable dans la médiathèque de www.champagne.com