

# Recomendações para degustação de champanhe

Cada champanhe em sua composição se destaca pelo gosto, fragrância por sua combinação harmoniosa com carnes, aves e peixes e pela sua própria história.

Para que um vinho branco espumante possa ser classificado como champanhe ele deve ser oriundo da região norte da França e apresentar o método tradicional de fermentação na própria garrafa, ou seja, o método Champenoise.

Historicamente a invenção deste método se deve ao monge beneditino Dom Perignon. Cada champanhe apresenta também uma classificação de acordo com o teor de açúcar que é adicionado em sua fermentação.

Para aqueles que apreciam do champanhe rose recomendo o Laurent Perrier.

Já quem deseja um champanhe brut(bruto) que combina com pratos condimentados apresento o Deutz, sendo também um classic ou seja um clássico.

O Devenoge com suas uvas selecionadas e o Laurent Perrier Brut (Bruto).

O Bollinger como diferencial apresenta a sua fermentação em barris de carvalho, o que trás ao paladar um gosto único esse é o champanhe predileto do agente secreto britânico 007, desde 1973 com o filme : “viva e deixe morrer”. Atualmente ele foi degustado em mais de doze filmes da serie.

Para os apaixonados pelo estilo clássico Dom Perignon com a safra de 2002 um digno vintage. Produzido pela casa francesa moët chandon o nome deste champagne se deve ao seu criador e o principal desenvolvedor do método tradicional Champenoise. O monge beneditino constatou que muitas garrafas estouravam devido ao processo de fermentação e para poupá-las começou a conservar o vinho fermentando em outras espécies de garrafas de vidro com rolhas específicas.

Beber além de ser um prazer é uma arte. Conheça os mais variados champagnes e se delicie com sua história.

E-mail para contato:

[elias@tradicione@hotmail.com](mailto:elias@tradicione@hotmail.com)

Obra original disponível em:

<http://www.overmundo.com.br/banco/recomendacoes-para-degustaco-de-champanhe>