



## Delozanne Blanc de Blancs

Produtor: Delozanne

Cor amarelo palha com reflexos verdeais, perlage persistente e fina. Aroma muito elegante e fresco que lembram casca de limão siciliano, frutas de polpa branca como maçã verde, pera e pêssego, e um delicado floral. Em boca mostra um colchão de espuma cremoso e de bom volume. Novamente marcado pelo frescor e leveza com fim de boca longo

### Terroir

**País:** França

**Uva:** Castas tradicionais.

### Elaboração

**Tipo:** Espumante

**Teor Alcoólico:** 11,5%

**Amadurecimento:** Breve estagio em tanques de aço inox.

### Por Murilo Azevedo

**Visual:** Cor amarelo palha com reflexos verdeais, perlage persistente e fina.

**Gustativo:** Em boca mostra uma mousse, cremoso e de bom volume. Novamente marcado pelo frescor e leveza com fim de boca longo.

**Olfativo:** Aroma muito elegante e fresco que lembram casca de limão siciliano, frutas de polpa branca como maçã verde, pêra e pêssego, e um delicado floral.

**Harmonização:** Excelente para acompanhar saladas leves, frango, pratos com peixes delicados.

### Serviço

**Temperatura de Serviço:** 6/8º

**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber

### Réveillon

Uma curiosidade é que a palavra Réveillon tem origem francesa, baseada no verbo “réveiller”, que tem o significado de “acordar”, “despertar” ou “reanimar” (em sentido figurado). Por isso, ligamos o *réveillon* com o despertar de um novo ano. Antigamente, esta palavra era utilizada na descrição de uma refeição leve, servida à noite, que fazia com que as pessoas demorassem para dormir. Pouco tempo depois, Réveillon passou a ser usada para denominar a ceia da noite de Natal. E somente no século XX é que o termo passou a designar as celebrações das festas na noite da virada do Ano Novo.