



Don Perignon

Dom Perignon es una de las marcas de referencia en la Champaña francesa. Producida por Moët & Chandon, su primera cosecha data de 1921, y fue puesta a la venta en 1936. Dom Pérignon sólo se elabora en las mejores añadas, utilizando únicamente uvas de dicha cosecha. La empresa produce anualmente unos 5 millones de botellas y los vinos pasan un mínimo de 12 meses envejeciendo. Dom Perignon Vintage 2000 nació de uvas recolectadas a fines del siglo pasado y que maduraron en absoluto secreto. Se trata de un champagne que marca un antes y un después, pues presenta unas características ambivalentes y misteriosas. La excepcional cosecha 2000 procede de uvas cultivadas en los ocho grands crus que posee la marca, junto al premier cru Hautviller.

NOTA DE CATA

Precioso color dorado y finísima burbuja. Limpio y brillante.

Nariz muy elegante y compleja, en la que aparecen aromas a flores blancas, ligeros tonos especiados, recuerdos de bollería y frutos secos y sutiles ahumados.

Amplio y voluptuoso en boca. Recuerdos de hinojo y fruta blanca. Muy largo y maravillosamente equilibrado. Recuerdos cítricos que le aportan frescura. Majestuoso.

265€

Casa Bigote



Moët Chandon

Moët & Chandon Brut Imperial pertenece al grupo Louis Vuitton Moët Henessy. Es la marca de champagne más consumida en Francia y en el mundo, muy por delante de su competidor inmediato. Es también propietaria de un viñedo de 500 hectáreas en producción y, al mismo tiempo, de un nombre mítico del Champagne, el del monje "Dom Pérignon".

Prueba nuestro pack con este y otros exquisitos Champagnes: PACK CHAMPAGNES

NOTA DE CATA

Color: Amarillo pajizo con reflejos verdosos, brillante, con burbujas finas y constantes.

Aroma: En nariz es franco, de aromas limpios, sin defectos, y de notable intensidad. Aromas de fruta blanca madura (pera), pastelería (cabello de ángel), ligeros ahumados y anisados.

Sabor: Fresco en boca, sávido, De paso frutal, recuerdo de albaricoque, notas ligeras cítricas. Ligeramente afrutado en su final con una agradable sensación seca.

70€

Casa Bigote



GH Mumm

El champagne Mumm brut Grand Cordon, elegido de entre 300 vinos base Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier, procede de más de 100 crus diferentes. 20 años de maduración en las bodegas de la casa. Dosificación ligera de 8 gramos por litro. El nuevo icono de las celebraciones

La nueva y revolucionaria botella del champagne Mumm Grand Cordon es una combinación dinámica de las artes del maestro bodeguero y del diseñador Ross Lovegrove, quienes crearon una forma enológica óptima con un lazo rojo grabado en la botella en lugar de la tradicional etiqueta Mumm.

NOTA DE CATA

ASPECTO. Las exuberantes burbujas del Mumm Grand Cordon emiten un color dorado y brillante.

AROMA. Profusos aromas de melocotón, albaricoque y piña maduros saltan de la copa perseguidos por matices de vainilla y caramelo, levadura, fruta seca y miel.

CATA. Un sorbo de Mumm Grand Cordon desencadena una cascada de sabores complejos e intensos a fruta fresca y caramelo que hacen metamorfosis en un regusto prolongado y perseverante.



Veuve Clicquot Brut

El Champagne Veuve Clicquot se impone de inmediato en nariz mientras que su complejidad explota en boca. Las primeras notas de frutos se completan con otras más secretas de bizcocho y vainilla tras la maduración en botella. El Brut Yellow Label presenta un equilibrio óptimo entre finura y potencia.
Nota de cata de Veuve Clicquot Brut

NOTA DE CATA:

Textura poderosa, que se caracteriza por una acidez recia y un soplo mineral. Sabores sutiles a melocotón blanco, anís, bizcocho y quinoto. La elegancia del final remata en una nota ahumada.

80€

Casa Bigote



Bollinger

Bollinger Special Cuvée Brut es el resultado de la delicada mezcla entre las vendimias y una proporción mayoritaria de vinos de reserva, incluyendo algunos de más de 15 años.

NOTA DE CATA

Bollinger Special Cuvée Brut es de color dorado con finas burbujas.

En nariz es de complejidad aromática, fruta madura, aromas especiados, toques de manzana asada y compota de esta y melocotón.

En boca sutil combinación de longitud y vivacidad, notas de pera, brioche y nuez.

Casa Bigote



Louis Roederer

El Louis Roederer Brut Premier se elabora cada año en torno a la misma búsqueda de equilibrio, el punto exacto entre frescura y exuberancia, fino y sabroso a la vez, juvenil y maduro, con una textura particular que lo sitúa entre vino de aperitivo y de gastronomía.

NOTA DE CATA

Bollinger Special Cuvée Brut es de color dorado con finas burbujas.

En nariz es de complejidad aromática, fruta madura, aromas especiados, toques de manzana asada y compota de esta y melocotón.

En boca sutil combinación de longitud y vivacidad, notas de pera, brioche y nuez.

Casa Bigote

85€

CHAMPAGNE



Taittinger

El champagne Taittinger Brut Réserve de Reims es el más conocido de esta prestigiosa casa de grandes vinos espumosos.

El champagne Taittinger se elabora con 40% Chardonnay, 60% Pinot Noir. Tiene una crianza de 3 y 4 años en bodega. Es una de las pocas casas de Champagne que aún son independientes. Fue una de las primeras casas en efectuar el remuage de forma automática.

NOTA DE CATA

A la vista destaca su color amarillo pálido, con una abundante burbuja que va formando una constante corona exterior. En nariz se muestra fresco con aromas de fruta blanca, también a frutas como el albaricoque y níspero y suaves cítricos maduros, con ligeras sensaciones ahumadas que se deriva de su larga crianza en rima. Buena entrada en boca con un carbónico muy intenso en todo su recorrido y que hace resaltar los cítricos, buena acidez. Tiene un final largo y postgusto de fruta blanca madura.

80€

Casa Bigote



Pipper-Heidsieck

María Antonieta, reina consorte de Francia, casada a los 14 años con el futuro Rey Luis XVI, era popularmente conocida por ser caprichosa, epicúrea y derrochadora. Siempre tuvo antojos extraños y curiosos y gozaba de platillos exclusivos y bebidas dignas de realeza. Su trago preferido era el champagne, una bebida que la conquistó al primer sorbo cuando se lo dio a probar el mismísimo Florens-Louis Heidsieck, fundador de la actual casa de champagne Piper Heidsieck.

Por su parte, la maison francesa fundada por el alemán Florens-Louis Heidsieck y cuyo apellido se combinó con el nombre Piper cuando el encargado de las ventas Henri-Guillaume Piper se asoció, ha ido construyendo un imperio con su propia personalidad, y apostando principalmente por la uva pinot noir.

Siendo una de las grandes casas de Champagne, Piper Heidsieck presenta unos espumosos con personalidad propia y muy placenteros.

Su estandarte, Piper-Heidsieck Brut, expresivo, fresco y muy elegante, es todo un capricho.



Anna Codorníu

Anna de Codorníu Brut es uno de los productos más emblemáticos de la Bodega Codorníu, situados en el Penedès. Fue el primer cava en introducir la variedad Chardonnay en su coupage cuyo porcentaje en la actualidad es de un 70%, lo que le confiere aromas delicados, un frescor inconfundible y una personalidad única.

El nombre de Anna se debe a la primogénita de la familia y heredera de la masía Can Codorníu, que se casó con el viticultor Miquel Raventós en 1659. Desde entonces, la familia Raventós ha sido propietaria de Codorníu y ha mantenido el nombre de Anna para dar marca a un cava de prestigio mundial. Por su historia, su exquisita mezcla de uvas y su gran versatilidad, dan a Anna de Codorníu uno de los cavas más prestigiosos del mundo.

NOTA DE CATAS:

Vista: Anna de Codorníu es un cava de color amarillo pajizo pálido, muy brillante. De burbuja fina y con rosario continuo y corona persistente.

Aromas: Aromas delicados en los que especialmente resaltan las frutas tropicales; como la piña y los cítricos, pomelo y lima.

Gusto: En boca es muy delicado, muy suave, te llegan notas cítricas equilibradas y eso lo convierten en un cava refrescante.

18€

Casa Bigote