

Celebrar com Champagne B.J.Barbier & Landragin

Numa encosta francesa pincelada com vinhas nasce o Champagne B.J.Barbier & Landragin. Sob a mestria de Benoît Barbier, quinta geração de produtores-vinheiros champanhese, é numa adega na aldeia de Verzenay, perto de Reims, que se produz uma seleção de champagnes destinados à celebração. Dois hectares de vinha são a base desta chancela familiar que elabora champagnes a pensar especificamente no gosto dos portugueses (é de salientar que Benoît Barbier vive parte do seu tempo em Lisboa e, como tal, as preferências lusas são-lhe fáceis de apurar).

A marca tem uma preocupação: conceber champagnes para festas a preços razoáveis, sem descuidar a qualidade. Champagne B.J.Barbier & Landragin prima também pela produção conforme o método clássico, continuando a tradição familiar.

Ao fim de dois anos de existência, a Champagne B.J.Barbier & Landragin encontra-se disponível em vários pontos de venda (cafés, garrafeiras, restaurantes, hotéis), do norte de Portugal até ao Algarve.

Nos planos futuros está a expansão no País, através da constituição de uma rede de distribuidores locais e/ou regionais. A marca pretende ainda chegar aos mercados dos PALOP, do Brasil, em particular, pois acredita que este país tem um elevado potencial no consumo de espumantes.



Sabores emblemáticos

Benoît Barbier preparou uma gama de champagnes brutos que não passam despercebidos às revistas da especialidade. Brut Tradition e Brut Rosé são suaves e frutados, mas com a acidez sempre presente. O primeiro é um champagne para todas as ocasiões. Obteve as notas de prova de 17 na Revista Wine, 16,5 na Paixão pelo Vinho e na Revista de Vinhos, e recebeu o prémio Escolha da Revista Paixão pelo Vinho.

Brut Rosé é um champagne para festejar. Obteve as notas de prova de 17 na Revista Paixão pelo Vinho, 16,5 na Wine e 15,5 na Revista de Vinhos.

Um champagne que tem o seu lugar em todas as mesas gastronómicas é o Blanc de Blancs. Este é um monocasta Chardonnay e a harmonização ideal para leitões, peixes ou mariscos. Blanc de Blancs obteve a nota de prova de 18 e o prémio Excelência da Revista Paixão pelo Vinho.

A oferta da Champagne B.J.Barbier & Landragin vai crescer em 2018. O Brut Millésime 2010 começará a ser comercializado este ano. Este champagne esteve a envelhecer nas caves, transformando-se num produto perfeito que está já pronto para chegar às mesas dos portugueses, para verdadeiros momentos de exceção.

Informações úteis

Av. João Dias Mourinha, 81
2825-897 Trafaria
Tel.: (+351) 965 155 458
Email: champagne@bjbarbier.com