



🇫🇷 França | Espumante | Brut

Champagne Montaudon Réserve Première Brut 1,5 L

1.50 L SKU #28809



Uvas

Pinot Noir (50%), C...



Champagne

França

EAN

3287210006993

DUN

3287210007266

PACK

3



Sobre o vinho

Elaborado pela Maison Montaudon, uma tradicional casa de Champagne fundada em 1891, este espumante traz as uvas Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier, uvas autorizadas para a produção do Champagne, em um vinho elegante, expressivo e marcante. Embora existam muitas regiões de vinhos espumantes em todo o mundo, apenas o Champagne da denominação A.O.C. Champagne na França pode ser rotulado como tal, oriundo de uma denominação de origem com regras rígidas e padronizadas na produção do mais famoso dos vinhos espumantes. As vinhas estão localizadas em um terroir privilegiado no nordeste da França com a combinação perfeita de clima, solo e relevo para produzir um Champagne de altíssima qualidade,



Amadurecimento

Método Tradicional, de 12 a 16 meses em garrafa



8°C

Temperatura de serviço



5 anos

Potencial de guarda

Olfativo

Expressivo, frutas verdes como maçã e pera, frutas de caroço, frutas secas, delicado floral, mel, a...

Visual

Dourado profundo com perlage fina e persistente

Gustativo

Harmonioso, bem estruturado, corpo médio, volumoso, frutado com toques de panificação, acidez vibr...



Harmonização

Opte por pratos de média estrutura, carnes brancas, frutos do mar, embutidos, molhos mais encorpados, à base de frutas, manteiga, ervas frescas, azeite ou queijos. Dicas: ostras gratinadas, salmão grelhado com legumes, robalo grelhado com purê de mandioquinha, camarão à provençal, lagosta grelhada ...