

 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

Aprece com moderação



## 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 vibra...



## 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 ...

