

<https://www.divvino.com.br/p/champagne-moutard-pere-et-fils-extra-brut-2790669>



## Champagne Moutard Père Et Fils Extra Brut

750ml | Branco 

Chardonnay, Pinot Noir

“Com tom amarelo-ouro e com borbulhas finas e numerosas, apresenta aroma com notas de abacaxi maduro e de fermento. O paladar é seco, com bom frescor e ótimo equilíbrio entre o álcool e a acidez. “ **Dica do Sommelier**

**PAÍS** França

**Região** Champagne

**Vinícola** Moutard Père & Fils

**Características**

**Uva** Chardonnay

**Tipo** Branco

**Teor Alcoólico** 12,00%

**Classificação** Extra Brut

**Tempo de guarda** 6 anos

**Temperatura** 10°C

**Harmonização:**

Ostras, Caviar e Carnes suínas.

**Descrição:**

O Moutard Extra Brut é elaborado em território Francês, na região de Champagne, a partir da combinação equivalente entre as castas Chardonnay e Pinot Noir. Seu processo de vinificação dá origem à um exemplar de cor amarelo-ouro de perlage fina e numerosa, onde percebe-se um aroma que contempla notas de abacaxi maduro e fermento, entregando um paladar seco, de bom frescor e de ótimo equilíbrio entre o álcool e a acidez. Ostras, caviar e carnes suínas fazem uma ótima harmonização.

*Prova na Adega Angeloni em 05/11/2014.*