



melhores uvas Chardonnay, Pinot Noir e Riesling : revela uma grande sutileza aromática lembrando s secas em um paladar perfeitamente equilibrado.

assemblage” de três variedades da Serra Gaúcha: Pinot Noir. Caracteriza-se por sua delicada cor os, sua espuma abundante e persistente com ntorno da taça e seu “perlage” de borbulhas finas,

s florais (flores brancas) e frutadas (cítricos, maçã e nuance de pão fresco. O paladar começa por um quilibrada, continua com uma nítida sensação de com notas de frutas secas e cítricas com uma do como aperitivo e para acompanhar toda a reações. Destaca-se com peixes grelhados, frutos do mar, saladas de verão e tem uma harmonização toda especial com sushis e sashimis.

Tamanhos: Baby (187 ml); Meia Garrafa (373 ml); Garrafa (750 ml); Magnum (1,5 L) e Jeroboam (3 L)

Harmonização

- Aperitivos e entradas
- Frutos do mar (cru, grelhado ao vapor)
- Massas e Risotos
- Aperitivo com ou sem amuse-bouches
- Ostras frescas
- Saladas com dominante de folhas verdes
- Sushis e sashimis
- Queijos leves

Safra. Almoço em 15/01/2017.

Moët Hennessy do Brasil - Vinhos e Destilados Ltda.

Av. Brasil, 1814 Jardim América 01430-001 São Paulo Brasil Tel: (55-11) 3062 8388 Fax: (55-11) 3088 3148 www.chandon.com.br