



Réserve Brut

Resultado da harmonização das melhores uvas Chardonnay, Pinot Noir e Riesling Itálico, o Chandon Réserve Brut revela uma grande sutileza aromática lembrando frutas cítricas, maçã verde e frutas secas em um paladar perfeitamente equilibrado.

Elaborado a partir do clássico “assemblage” de três variedades da Serra Gaúcha: Riesling Itálico, Chardonnay e Pinot Noir. Caracteriza-se por sua delicada cor amarela com reflexos dourados, sua espuma abundante e persistente com formação de um colarinho no contorno da taça e seu “perlage” de borbulhas finas, ativas e numerosas.

O aroma apresenta características florais (flores brancas) e frutadas (cítricos, maçã e um toque de abacaxi) com uma nuance de pão fresco. O paladar começa por um ataque franco de uma acidez equilibrada, continua com uma nítida sensação de redondeza e frescor; e finaliza com notas de frutas secas e cítricas com uma persistência média. É apropriado como aperitivo e para acompanhar toda a refeição. 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 2014. Jantar em 28/04/2017. Cordón Blanc Restaurant. La Ribotta.

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
5103