



Champagne Montaudon Brut

Com notas de mel, pão e fermento no aroma, o Champagne Montaudon Brut preenche o paladar com sua cremosidade, frescor e delicada perlage. Elaborado pela Maison Montaudon, uma tradicional casa de Champagne fundada em 1891, este vinho conquistou 92 pontos da crítica. Um Champagne que foge do comercial e briga com as grandes marcas famosas do mercado de champagne! Ideal para brindar no Natal ou Reveillon. Viva!!!

Detalhes

Conteúdo	750ml	Tipo	Espumante
----------	-------	------	-----------

Terroir

País	França
Região	Champagne
Produtor	Mountadon
Safra	s/s

Elaboração

Uva	Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
Teor Alcoólico	12%
Amadurecimento	Mínimo de 2 anos nas caves

Por Murilo Azevedo

Visual	Amarelo palha com perlage delicada e persistente.
Olfativo	Frutas brancas, mel, torradas, com notas de pão e fermento.
Gustativo	Cremoso, refrescante, seco e elegante
Harmonização	Ostras, salmão defumado, robalo grelhado com purê de mandioquinha, risoto de lula, moqueca, pupunha assada, pastel de queijo brie, queijos brancos moles, Reveillon!!

Champagne

Serviço

Temperatura de Serviço	6/8º
Estimativa de Guarda	Pronto

Não confunda “A CHAMPAGNE” com “O CHAMPAGNE”, pois “O” Champagne é a bebida, ou seja, um vinho espumante produzido na região de Champagne. Por isso “A” Champagne é a região situada ao norte da França, onde estão as famosas cidades de Epernay e Reims, produtoras do Champagne, ficou claro? A região de Champagne é a única no mundo que pode dar o nome de “champagne” aos seus espumantes, já que foi registrada como marca comercial apenas para os produtores daquela região. Nem mesmo outras regiões da própria França podem usar essa denominação. Por isso lembre-se que todo Champagne é espumante, mas nem todo espumante poderá ser chamado de Champagne! Viva!!