

DRINKS.

Chandon Argentina Brut 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	7485246
Alcool	12%
Contenu	75cl
Pays	Argentine
Embouteilleur	Bodega Chandon, Ruta 15 Km 29, Agrelo Luján de Cuyo, Mendoza, Argentinien
Marque	chandon_argentina
Dégustation	En bouche, il est frais et élégant avec une harmonie parfaite.
Désignation commerciale	Vin mousseux
Détails	60 % Chardonnay, 40 % Pinot noir
Etiquette	polychrome
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	6-8 degrés
En accord avec	entrées, Apéro, poissons & fruits de mer, fromages



Description

La ville argentine de Mendoza produit non seulement du vin rouge de première qualité, connu dans le monde entier, mais aussi du vin mousseux, qui peut concurrencer son grand frère français. La Bodega Chandon a été fondée en 1959 à Mendoza, plus précisément dans son 'quartier viticole' de Luján de Cuyo, dans la partie sud de la ville. Grâce à son appartenance au groupe LVMH, dont fait notamment partie Möet-Chandon, la cave bénéficie de quelque 300 ans de savoir-faire dans la viticulture et la vinification professionnelle de vins haut de gamme.

Le brut est élaboré à partir de 60 % de chardonnay et de 40 % de pinot noir. Les raisins proviennent respectivement des domaines Chandon d'El Yaima et de Caicayén dans la vallée d'Uco, de sorte qu'ils s'épanouissent sur un sol sablo-argileux à une altitude comprise entre 1.000 et 1.200 mètres. Il est récolté ici en février ou en mars, selon sa parfaite maturité. Les raisins légèrement pressés sont ensuite fermentés dans des cuves en inox avec des cultures de levures sélectionnées. La deuxième fermentation a également lieu dans des cuves en inox afin de préserver au mieux les arômes caractéristiques des raisins. Le résultat est un vin mousseux étonnamment frais, fruité et crémeux, qui peut être servi de manière très variée avec du fromage ou même des plats japonais, voire péruviens.