

DRINKS.

Chandon Argentina Brut Rosé 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	759823
Alcool	12%
Contenu	75cl
Pays	Argentine
Embouteilleur	Bodega Chandon, Ruta 15 Km 29, Agrelo Luján de Cuyo, Mendoza, Argentinien
Marque	chandon_argentina
Dégustation	La bouche est fraîche et soyeuse avec des arômes intenses de fruits rouges.
Désignation commerciale	Vin mousseux
Détails	58 % Chardonnay, 38 % Pinot Noir, 4 % Malbec
Etiquette	polychrome
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	6-8 degrés
En accord	Apéro, charcuterie, poissons & fruits



avec de mer, fromages, cuisine
méditerranéenne

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 Mœt-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 Rosé est élaboré à partir de 58 % de Chardonnay, 38 % de Pinot Noir et une petite proportion de Malbec de 4 %. Les raisins poussent sur un sol sablo-argileux à une altitude comprise entre 1.000 et 1.200 mètres et sont vendangés en février ou mars, selon leur 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 rosé étonnamment harmonieux et crémeux, qui peut être servi de manière très variée avec du fromage, de la charcuterie, des plats méditerranéens ou même du poisson.