

Chandon Brut **Вино Шандон Брют, игристое белое**

Страна: Аргентина

Регион: Мендоса

Производитель: Chandon Argentina (Moët & Chandon, LVMH)

Сорта винограда: Пино Нуар, Шардоне

Крепость: 12,5%об.

Особенность: ручной сбор урожая

Способ производства: резервуарный (метод Шарма)

Выдержка: минимум 18 месяцев на дрожжевом осадке в резервуарах.

Цвет: соломенный

Аромат: выразительный и насыщенный, с нотами цитрусов, ананаса, белого персика и сдобной выпечки

Вкус: кремовая, шелковистая структура с крошечными пузырьками подчеркнута фруктово-цитрусовыми оттенками и пряными акцентами

Температура подачи: 8-10°C

Гастрономия: аперитив, мягкие сыры, легкие закуски на основе морепродуктов, икра, устрицы.



Chandon Brut Rose **Вино Шандон Брют, игристое розовое**

Страна: Аргентина

Регион: Мендоса

Производитель: Chandon Argentina (Moët & Chandon, LVMH)

Сорта винограда: Пино Нуар, Шардоне

Особенность: ручной сбор урожая

Способ производства: резервуарный (метод Шарма)

Выдержка: минимум 18 месяцев на дрожжевом осадке в резервуарах.

Цвет: нежно-розовый с персиковым оттенком

Аромат: насыщенный, вишня, малина и бисквит, которые подчеркиваются акцентами цитрусовых фруктов

Вкус: утонченный и сбалансированный вкус раскрывается сочетанием тонов красных год и сливок, свежей выпечки и тонкими фруктовыми оттенками

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: подавать в качестве аперитива, при желании дополняя его фруктами, орехами или легкими закусками



Chandon Delice **Вино Шандон Делис, игристое белое полусухое**

Страна: Аргентина

Регион: Мендоса

Производитель: Chandon Argentina (Moët & Chandon, LVMH)

Сорта винограда: Пино Нуар, Шардоне, Семильон, Пти Мансан

Крепость: 12%об.

Особенность: ручной сбор урожая; поздний сбор ягод винограда Семильон

Способ производства: резервуарный (метод Шарма)

Выдержка: минимум 18 месяцев на дрожжевом осадке в резервуарах.

Цвет: светло-соломенный

Аромат: освежающий, сотканный из нот спелых белых фруктов, медовых, бисквитных оттенков и весенних цветов

Вкус: утонченный, освежающий, слегка сладковатый, с длительным послевкусием, в котором в обилии ощущаются белые фрукты и пряности

Температура подачи: 6-8 °C

Гастрономия: подавать в качестве аперитива или с легкими закусками на основе морепродуктов.

Производитель рекомендует также подачу данного образца либо со слайсом огурца, либо с цедрой грейпфрута и двумя кубиками льда.



В полном соответствии со свойственным производителю духом новаторства, винодельческое хозяйство Chandon Argentina стало первой зарубежной дочерней компанией Moët & Chandon в 1959 году. В этом выдающемся терруаре с применением уникальных навыков и технологий создаются свежие и элегантные вина.

Терруар Chandon Argentina, расположенный в предгорьях Анд, обладает уникальным достоянием, позволяющим Дому создавать исключительные вина. Виноградники, расположенные на высоте от 980 до 1 500 метров над уровнем моря, подвержены значительным колебаниям температуры в течение всего года с преобладанием прохладной погоды. В таких климатических условиях вырастает виноград с повышенным содержанием кислот и низким уровнем сахара, из которого получают более свежие и нежные базовые вина с качествами, незаменимыми для производства игристых вин. Растущие на песчано-глинистых почвах виноградные лозы глубоко пускают свои корни в землю в поисках необходимой им воды. Вырастающий в таких условиях крупный виноград богат различными микроэлементами, из него получают игристые и тихие вина с насыщенными фруктовыми ароматами.

Извлекая максимальную пользу из 270-летнего опыта и наследия Moët & Chandon, специалисты винодельческого хозяйства сочетают традиционные французские технологии с разнообразием превосходных аргентинских почв: создавая ассамбляж из широкого ассортимента винограда различных терруаров региона, винодельческое хозяйство Chandon Argentina выпускает вина, получившие международное признание благодаря свойственной им гармонии.