



1959

UN MONDE
DE
POSSIBILITÉS

CUVÉE
BRUT
NATURE



MENDOZA
ARGENTINA

PURO Y COMPLEJO
GRACIAS A SU LARGA EVOLUCIÓN
SOBRE LEVADURAS

CHANDON CUVÉE BRUT NATURE ARGENTINA



Chandon Cuvée Brut Nature es puro, complejo y delicado gracias a su largo reposo sobre levaduras.

Este espumoso cautiva con su excepcional assemblage de Chardonnay y Pinot Noir provenientes de viñedos de zonas altas de Mendoza. Nuestras fincas Caicayén y Cepas del Plata, están estratégicamente ubicadas entre 1200-1450 msnm con temperaturas más bajas y un promedio de 17,5°C de amplitud térmica, con suelos arenosos y sectores de arcilla y limo. Esto le permite a la uva una madurez más lenta resultando en una acidez natural más alta, condición óptima para perfeccionar los aromas y sabores de nuestros espumosos.



Chandon Cuvée Brut Nature revela su complejidad en sorprendentes capas y mantiene la sensación de cremosidad en el paladar gracias a sus más de dieciocho meses en contacto con sus lías en la oscuridad de nuestras cavas.



Mendoza región más prestigiosa



Influencia de la Cordillera de los Andes



↑ 1000M 1200 a 1450 msnm



Pluviometría promedio 200 mm anuales



Suelos heterogéneos de origen aluvional



Gran amplitud térmica diaria



Chardonnay y Pinot Noir

MÉTODO TRADICIONAL



1.

Cosecha desde mediados de febrero hasta fines de marzo. Prensado de la uva para obtener mosto.



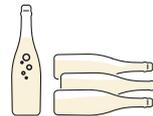
2.

Se inocula el mosto con levaduras seleccionadas. La primera fermentación se realiza en tanques de acero inoxidable diversificándolos según su origen para obtener el vino base.



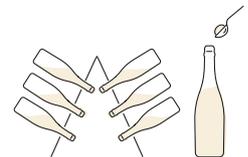
3.

En junio, el Chef de Cave prepara el assemblage, creación que implica seleccionar una combinación de nuevos vinos base manteniendo la personalidad del producto.



4.

La segunda fermentación se realiza en botella (método tradicional) donde nacen las burbujas del espumoso. Luego, se mantiene alrededor de dieciocho meses en contacto con levaduras.

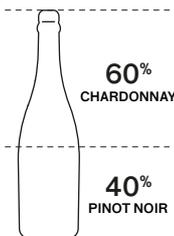


5.

Se realiza el removido y el degüelle para expulsar las levaduras. Se agrega licor de expedición y luego de tres meses de crianza en botella el espumoso está listo.

EXPERIENCIA

COMPOSICIÓN



OCASIÓN

ENTRADAS, PRINCIPALES CON PESCADOS Y MARISCOS, ASÍ COMO TAMBIÉN CON CARNES BLANCAS Y ARROCES.

6 - 8°C



MARIDAJE

Cotidiano: quesos de vaca y cabra frescos, ensaladas ligeras, carnes blancas, mariscos, frutos secos.

Estilos de cocina: japonesa, francesa (blinis con salmón ahumado, ostras gratinadas) y mediterránea.

Recetas: calamaretti rellenos, ravioles de salmón con salsa cítrica, lenguado con salsas de hierbas, empanaditas de mollejas, paté de campo.

Los "Si" pescados y quesos frescos (vaca o cabra) y carnes blancas

Los "No" preparaciones en escabeche, ajos y cebollas crudas, queso azul tipo roquefort, preparaciones con chocolate amargo

PREMIOS

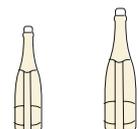


DECANTER 2020 92 puntos



2020 Champagne & Sparkling Wine World Championship (CSWWC) (National Trophy)

FORMATOS DISPONIBLES



750 ml 1500 ml

AROMAS

Fresco, puro, seductor. Complejo, seco y de textura amplia.

COLOR

Amarillo claro con destellos verdes.



EN NARIZ

Frutal	● ● ● ● ●
Mineral	● ● ● ● ●
Tiólico	● ● ● ● ●
Especiado	● ● ● ● ●
Brioche	● ● ● ● ●

EN BOCA

Complejidad	● ● ● ● ●
Cremosidad	● ● ● ● ●
Frescura	● ● ● ● ●
Dulzura	● ● ● ● ●
Brut Nature	6 g/L
Alcohol	12,2%

SABORES CLAVE



Durazno blanco



Pomelo



Lima



Almendra



Castaña



Brioche tostado