



1959

UN MONDE
DE
POSSIBILITÉS

**EXTRA
BRUT**



**MENDOZA
ARGENTINA**

**FRESCO, FRUTADO, CREMOSO,
ELEGANTE, Y EQUILIBRADO**

CHANDON EXTRA BRUT ARGENTINA



Chandon Extra Brut es el gran clásico de Chandon. Las mejores uvas Chardonnay y Pinot Noir provienen de nuestras fincas El Yaima y Caicayén (Valle de Uco) emplazadas entre los 1000 y 1200 msnm. Con sus suelos franco arenoso a limoso y marcada presencia de piedra caliza, nos permiten crear un espumoso fresco, frutado, elegante, cremoso y equilibrado.

La cordillera de los Andes, actúa como barrera de los vientos húmedos provenientes del océano Pacífico, lo que convierte a Mendoza en un desierto en altura con clima continental. Las condiciones climáticas de estos terroirs y la gran amplitud térmica permiten que las uvas maduren lentamente al tiempo que conservan toda su acidez natural.



Mendoza región más prestigiosa



Influencia de la Cordillera de los Andes



↑ 1000M 1000 a 1200 msnm



Pluviometría promedio 200 mm anuales



Suelos heterogéneos de origen aluvional



Gran amplitud térmica diaria



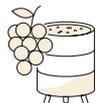
Chardonnay y Pinot Noir

CHARMAT PROLONGADO BAJO FERMENTACIÓN LENTA



1.

Cosecha durante el mes de febrero hasta fines de marzo. Prensado de la uva para obtener mosto.



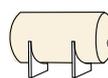
2.

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 tanques Charvat de acero inoxidable, donde nacen las burbujas del espumoso. Luego se mantiene entre seis y ocho meses en contacto con levaduras.

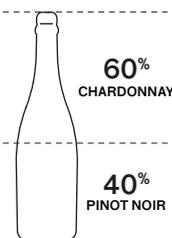


5.

Se agrega licor de expedición y se embotella. Luego de tres meses de crianza en botella el espumoso está listo.

EXPERIENCIA

COMPOSICIÓN



OCASIÓN

APERITIVO, ACOMPAÑANDO PLATOS LIGEROS, BRINDIS.

6 - 8 °C



MARIDAJE

Cotidiano: quesos frescos de pasta blanda, ensaladas ligeras, mariscos.

Estilos de cocina: japonesa y peruana.

Recetas: salmón rosado a la parrilla con pimientos rojos asados, ensalada de vegetales crudos tipo nicoise, bondiola braseada.

Los "Sí"

pescados y quesos frescos (vacca o cabra)

Los "No"

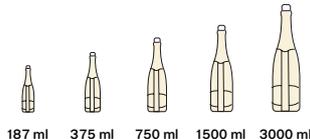
preparaciones en escabeche, ajos y cebollas crudas, queso azul tipo roquefort, preparaciones con chocolate amargo

PREMIOS



2021 TIM ATKIN 90 puntos

FORMATOS DISPONIBLES



COCKTAIL



Chandon Extra Brut 80 ml
Miel 30 ml
Jugo de lima 30 ml
Hielo
Garnish: ramita de romero encendida

AROMAS

Fresco y elegante. Se destaca por su fineza, precisión y equilibrio.

COLOR

Amarillo con leves tonos dorados.



EN NARIZ

Cítrico	● ● ● ● ●
Floral	● ● ● ● ●
Tropical	● ● ● ● ●
Frutal	● ● ● ● ●
Brioche	● ● ● ● ●

EN BOCA

Complejidad	● ● ● ● ●
Cremosidad	● ● ● ● ●
Frescura	● ● ● ● ●
Dulzura	● ● ● ● ●
Extra Brut	10 g/L
Alcohol	12,5%

SABORES CLAVE



Durazno blanco



Lima



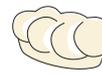
Jazmín



Frutos rojos



Ananá



Brioche