



1959

UN MONDE  
DE  
POSSIBILITÉS

CUVÉE  
RÉSERVE  
BLANC  
DE BLANCS



MENDOZA  
ARGENTINA

FRUTAS BLANCAS, NOTAS CÍTRICAS Y CREMOSIDAD,  
GRACIAS A SU LARGO PASO SOBRE LEVADURAS

# CHANDON CUVÉE RÉSERVE BLANC DE BLANCS - ARGENTINA



Con la ambición de crear un assemblage con nuestros mejores Chardonnays de altura, nace Cuvée Réserve Blanc de Blancs. La intensidad de frutos cítricos y blancos del Chardonnay se fusionan con la delicadeza otorgada por el largo tiempo en reposo sobre levaduras especialmente seleccionadas, logrando un espumoso amplio y cremoso.

Las uvas seleccionadas para este Cuvée Réserve provienen de nuestros viñedos más altos Cepas del Plata y El Espinillo, emplazados entre 1400-1650 msnm, con temperaturas bajas y un promedio de 16°C de amplitud térmica. Estas condiciones son las perfectas para obtener una acidez natural y un espumoso elegante y complejo.



Mendoza  
región más  
prestigiosa



Influencia  
de la Cordillera  
de los Andes



↑1000M  
1400 a 1650  
msnm



Pluviometría  
promedio  
200 mm anuales



Suelos  
heterogéneos  
de origen aluvional



Gran amplitud  
térmica diaria



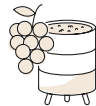
Chardonnay

## MÉTODO TRADICIONAL



1.

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



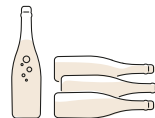
2.

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.



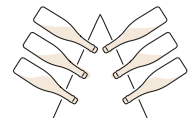
3.

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 botella donde nacen las burbujas del espumoso. Luego el vino se mantiene mínimo veinticuatro 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 seis meses de crianza en botella el espumoso está listo.

## EXPERIENCIA

### COMPOSICIÓN



100%  
CHARDONNAY

### OCASIÓN

ENTRADAS,  
PLATOS PRINCIPALES

6 - 8 °C



### MARIDAJE

**Cotidiano:** quesos de vaca semi suaves o semi duros con maduración corta, pastas frescas o rellenas con salsas suaves, risotto de verduras o mariscos.

**Estilo de cocina:** francesa, mediterránea, italiana.

**Recetas:** pate de cerdo, tarta salada tipo quiche lorraine, rotie de cerdo con papas, brochettes de frutos de mar, carne tipo vitel toné, risotto a la milanese, scaloppine de ternera al limón.

Los "Si"  
pescados y pastas, carnes blancas o rojas  
bien magras

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

### PREMIOS



2021 TIM ATKIN  
93 puntos

## AROMAS

Intenso y complejo aromáticamente. Cremoso y elegante.

### COLOR

Atractivo amarillo dorado



### EN NARIZ

Frutal ●●●●●  
Floral ●●●●●  
Cítrico ●●●●●  
Mineral ●●●●●  
Brioche ●●●●●

### EN BOCA

Complejidad ●●●●●  
Cremosidad ●●●●●  
Frescura ●●●●●  
Dulzura ●●●●●  
Extra Brut 9g/L  
Alcohol 12,8%

### SABORES CLAVE



Damasco



Durazno



Pera



Avellanas



Miel



Flores de azahar