



1959

UN MONDE
DE
POSSIBILITÉS

CUVÉE
RÉSERVE
BLANC
DE NOIRS



MENDOZA
ARGENTINA

INTENSAS FRUTAS ROJAS Y GRAN ESTRUCTURA,
EN PERFECTO EQUILIBRIO GRACIAS A SU
LARGO PASO SOBRE LEVADURAS

CHANDON CUVÉE RÉSERVE BLANC DE NOIRS - ARGENTINA



Este espumoso de elegancia excepcional nace con la ambición de crear un assemblage con nuestros mejores Pinot Noir de altura.

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.

Chandon Cuvée Réserve Blanc de Noir exhibe la gran potencia y estructura del Pinot Noir que se fusiona con la complejidad aromática que le brinda el prolongado tiempo en reposo sobre levaduras especialmente seleccionadas.



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



Pinot Noir

MÉTODO TRADICIONAL



1.

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



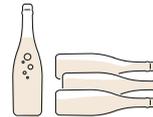
2.

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%
PINOT NOIR

OCASIÓN

BRUNCH, TAPAS,
PLATOS PRINCIPALES

6 - 8 °C



MARIDAJE

Cotidiano: quesos de vaca blandos o semi duros con maduración avanzada, lasaña, carnes rojas asadas o en cocción lenta, risotto de osobuco.

Estilo de cocina: francesa, italiana.

Recetas: guisados de porotos o mariscos, sopa, pastel de carne, embutidos, gnocchi di polenta con gambas.

Los "Si"

pastas frescas o rellenas con salsas intensas, carnes rojas

Los "No"

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

PREMIOS



2019 Champagne & Sparkling Wine World Championship (CSWWC) Gold medal



2021 Tim Atkin MW 93 puntos

AROMAS

Distinguido y complejo. Intenso, equilibrado y profundo.

COLOR

Amarillo verdoso



EN NARIZ

Frutos rojos ● ● ● ● ● ●
Floral ● ● ● ● ● ● ● ●
Fruta blanca ● ● ● ● ● ● ● ●
Mineral ● ● ● ● ● ● ● ●
Brioche ● ● ● ● ● ● ● ●

EN BOCA

Complejidad ● ● ● ● ● ● ● ●
Cremosidad ● ● ● ● ● ● ● ●
Frescura ● ● ● ● ● ● ● ●
Dulzura ● ● ● ● ● ● ● ●
Brut 12 g/L
Alcohol 12,7%

SABORES CLAVE



Ciruelas



Cerezas



Rosas



Praline



Almendras



Pan tostado