



1959

UN MONDE
DE
POSSIBILITÉS

DÉLICE



MENDOZA
ARGENTINA

FRESCURA Y VERSATILIDAD

CHANDON DÉLICE ARGENTINA



En 2012, Chandon crea una nueva forma de disfrutar el sparkling wine en Argentina: Chandon D lice.

Chandon D lice es la expresión del estilo innovador de Chandon. Su frescura y versatilidad aportada por sus notas cítricas se combinan con una vibrante sensación dulce. D lice refleja nuestras ansias de transitar nuevos caminos, con aromas y sabores excepcionales. Su assemblage es una combinación perfecta entre nuestras uvas clásicas, con Chardonnay y Pinot Noir como base y la innovación de nuestros tardíos Petit Manseng y Semillon.

Ideal para disfrutar con hielo y con un twist de sabor y aroma que lo potencien.



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, Pinot Noir, Petit Manseng y Semillon

CHARMAT PROLONGADO BAJO FERMENTACIÓN LENTA



1.

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



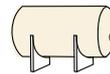
2.

Se inocula el mosto con levaduras seleccionadas. La primera fermentación se realiza en tanques de acero inoxidable diversific ndolos 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 Charmat de acero inoxidable, donde nacen las burbujas del espumoso. Luego, se mantiene alrededor de tres meses en contacto con levaduras.

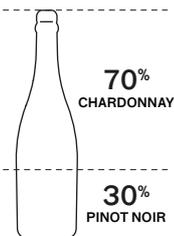


5.

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

EXPERIENCIA

COMPOSICIÓN

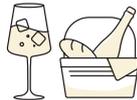


+ Licor de expedición Semillon & Petit Manseng Tardío

OCASIÓN

APERITIVO, BRUNCH, TAPAS, COCKTELER A.

6 - 8  C



MARIDAJE

Cotidiano: quesos de cabra y vaca frescos con confitura de frutas, embutidos, aceitunas, anchoas en oliva.

Estilo de cocina: asiática y española.

Recetas: Pinchos de pimiento rojo, papas bravas, pescado frito con alioli.

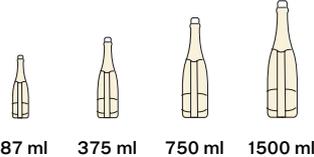
Los "S "

queso azul tipo roquefort suave, embutidos y tapas españolas

Los "No"

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

FORMATOS DISPONIBLES



COCKTAIL



Chandon D lice 80 ml
Jugo de pomelo rosado 40 ml
Mermelada de frutilla/frutos rojos 1 cda
Abundante hielo
Garnish: una piel de lima

AROMAS

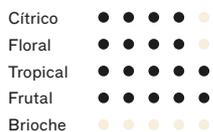
Expresivos aromas tropicales, fusionados con notas cítricas y una dulzura explosiva.

COLOR

Amarillo brillante con algunos matices verdosos.



EN NARIZ



EN BOCA



SABORES CLAVE



Mango



Anan 



Durazno amarillo



Lima



Litchie



Miel