

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Champagne Montaudon Brut
<b>Vinícola</b>	Champagne Montaudon
<b>Safra</b>	N.V.
<b>País</b>	França
<b>Região</b>	Champagne
<b>Tipo</b>	espumante
<b>Castas</b>	Pinot Noir, Meunier e Chardonnay
<b>Teor Alcoólico</b>	12%
<b>Maturação</b>	mínimo de 18 meses nas caves
<b>Temperatura de Serviço</b>	8 a 10 °C
<b>Guarda</b>	2027
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	93 pts Angus Hughson (Wine Pilot)   92 pts Huon Hooke (The Real Review)   91 pts Decanter Magazine   90 pts Bacchus Magazine   90 pts Wine Spectator   Ouro - Gilbert & Gaillard   Ouro - Mundus Vini   Ouro - Sakura Awards   Ouro - Berlin Wine Trophy

## VEDANTE



Champagne

## TAÇA



Flute

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 1891, a Montaudon é uma Maison de Champagne que há 4 gerações transmite entre seus descendentes a tradição da elaboração das borbulhas mais famosas do mundo. Seus exemplares são criados com o apoio de famílias de viticultores, numa união que visa mostrar toda a autenticidade da região. O Montaudon Brut Tradicion é elaborado com 80% de uvas tintas (Pinot Noir e Meunier) e 20% de Chardonnay. 35% da mistura corresponde a vinhos reserva e o envelhecimento ocorre por, no mínimo, 18 meses nas caves subterrâneas.

## ANÁLISE SENSORIAL

<b>Análise visual</b>	DESCRIÇÃO
<b>Análise olfativa</b>	<p>INTENSIDADE <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>EVOLUÇÃO <span style="float: right;">primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</span></p> <p>DESCRIÇÃO</p>
<b>Análise gustativa</b>	<p>INTENSIDADE <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>DOÇURA <span style="float: right;">seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</span></p> <p>ACIDEZ <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>TANINO <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>CORPO <span style="float: right;">leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</span></p> <p>PERSISTÊNCIA <span style="float: right;">curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</span></p> <p>DESCRIÇÃO</p>

CARNES	<input checked="" type="checkbox"/> peixe	<input checked="" type="checkbox"/> crustáceo	<input checked="" type="checkbox"/> ave	<input type="checkbox"/> suíno
	<input type="checkbox"/> cordeiro	<input type="checkbox"/> gado	<input type="checkbox"/> caça	<input type="checkbox"/> curada
QUEIJOS	<input type="checkbox"/> frescos	<input checked="" type="checkbox"/> moles	<input checked="" type="checkbox"/> médios	<input type="checkbox"/> duros
DA TERRA	<input checked="" type="checkbox"/> hortaliças	<input checked="" type="checkbox"/> legumes	<input type="checkbox"/> cereais	<input type="checkbox"/> cogumelos
AMIDOS	<input type="checkbox"/> massas	<input type="checkbox"/> risotos	<input type="checkbox"/> polenta	<input checked="" type="checkbox"/> tubérculos
TEMPEROS	<input type="checkbox"/> pimentas	<input checked="" type="checkbox"/> ervas	<input type="checkbox"/> especiarias	<input type="checkbox"/> aromáticos
DOCES	<input type="checkbox"/> oleoginosas	<input type="checkbox"/> frutas	<input type="checkbox"/> sobremesas	<input type="checkbox"/> chocolate

## CULINÁRIA

**DESCRIÇÃO** bruschetta de avocado e ovo poché, ostras frescas, filé de frango grelhado ao molho glaceado de toranja, bacalhau assado no forno com mini-batatas e cebolinha, bisque de lagosta