VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Champagne Montaudon Brut
Vinícola	Champagne Montaudon
Safra	N.V.
País	França
Região	Champagne
Tipo	espumante
Castas	Pinot Noir, Meunier e Chardonnay
Teor Alcoólico	12%
Maturação	mínimo de 18 meses nas caves
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2027
Decanter	-
Premiações	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

Análise visual

DESCRIÇÃO

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário
DESCRIÇÃO		

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa
DESCRIÇÃO		

CULINÁRIA

CARNES	**peixe**	**crustáceo**	**ave**	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	frescos	**moles**	**médios**	duros
DA TERRA	**hortaliças**	**legumes**	cereais	cogumelos
AMIDOS	massas	risotos	polenta	**tubérculos**
TEMPEROS	pimentas	**ervas**	especiarias	aromáticos
DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate

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