

Especiado & Audaz:



COMPOSICION Y DOSAGE

Una base de Chardonnay, Pinot Noir y Semillón de altura se amalgama con macerados naturales de naranja, hierbas, raíces, cortezas, frutos y flores. 55 g/l



NOTA DE CATA

Color: Naranja de intensidad media con reflejos rosados.

Aroma: Presenta aromas de cáscaras de naranja confitadas, notas cítricas y un armónico bouquet especiado y floral.

Gusto: Fresco y ligero. Entrega una fusión equilibrada de todos sus componentes y un final amargo que invita a seguir disfrutándolo.



MARIDAJE

Momentos: Chandon Apéritif es la alternativa ideal para el momento del aperitivo.

Estilo de cocina: Europea.

Platos sugeridos: Tapas y pinchos (Blinis de calabaza con crema de trucha, chipirones fritos, tortilla de papas con camarón), bagel de salmón, brusquetas de pan brioche, tomate y jamón crudo.



SERVICIO

Hielo & Apéritif: Dos pasos nunca te llevaron tan lejos.

Servirse bien frío (entre 6 y 8 grados).