



CALVET CHARDONNAY BRUT BORGOÑA, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco Espumoso.

Variedad: 100% Chardonnay.

Alcohol: 11,5%.

Vinificación: A baja temperatura con maceración en frío para resaltar la mayor cantidad de aromas.

Capacidad de Guarda: 2 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 6 a 8 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Amarillo pálido, tonos verdes.



Nariz afrutado y exótico.



Boca elegante y armonioso.



Para consumir durante los aperitivos, cócteles, recepciones y el final de las comidas.



La Bodega

Calvet es un negociante francés que tiene un extenso catálogo de vinos franceses, con un enfoque principal en la producción de vino de valor de Burdeos. La empresa fue fundada por Jean-Marie Calvet en Tain l'Hermitage en 1818. Poco después, se expandió a Burdeos, estableciéndose en la ciudad propiamente dicha en 1818 y construyendo un castillo en el Médoc en 1870. En 1889, Calvet Beaune fue oficialmente establecido en Borgoña. Habiéndose establecido en toda Francia, Calvet se centró en Burdeos, que constituye el segmento más grande de su cartera moderna.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com