



Moët Hennessy
ITALIA

CHANDON
Garden
SPRITZ

La nostra storia unica è iniziata in Argentina nel 1959. È qui che ci siamo ispirati nel trovare i migliori ingredienti locali per creare Chandon Garden Spritz. Fatto con il nostro spumante, premiato "Miglior Spumante Argentino 2020" (Campionati Mondiali di Champagne e Spumanti), un delizioso brut di alta qualità, fatto con uve Chardonnay, Pinot Noir e Semillon assemblato con un liquore all'arancia amara preparato da noi e realizzato con estratti naturali di bucce d'arancia, erbe e un mix segreto di spezie. Ci sono voluti più di 64 tentativi e 4 anni per trovare l'equilibrio perfetto tra bollicine e liquore, tra amaro e dolcezza, e ne è valsa la pena!

#ChandonGardenSpritz

NOVITÀ



IL PRIMO SORSO
D'ESTATE



CHANDON GARDEN SPRITZ

Chandon porta la natura nel mondo dell'aperitivo creando un blend tra il suo eccezionale vino spumante e le arance Valencia dal sapore dolce-amaro ben bilanciato, macerate in spezie ed erbe. Uno spritz 100% naturale, senza coloranti o aromi artificiali, con il doppio di bollicine e la metà di zuccheri.

Provenienza Geografica

Argentina

Assemblaggio

Chandon Brut dall'Argentina (Chardonnay, Pinot Noir e Semillon) unito a un bitter a base di arance macerate con spezie ed erbe.

Abv

11,5% vol.

Note di Degustazione

In ogni bottiglia si assapora un equilibrio perfetto tra una dolcezza iniziale e note amare che si intensificano sul finale.

Abbinamenti Gastronomici

Ottimo per accompagnare bruschette, focacce, formaggio, tapas, ma anche cibo speziato, sushi e sashimi.

Come prepararlo

Servire freddo, in un bicchiere con 3 o 4 cubetti di ghiaccio e guarnire con fetta d'arancia essiccata e rosmarino.

CHANDON GARDEN SPRITZ



Chandon Garden Spritz
Chandon Garden Spritz Magnum*