

FONDÉ EN 1743
MOËT & CHANDON
 CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
 MOËT & CHANDON
 ICE IMPÉRIAL^{750 ML}

de R\$ 340,00
 por R\$ 285,00



(21) 2247.9154
 Reserve agora!
 (21) 99412.4411

Moët Ice Impérial é o primeiro Champagne do mundo elaborado especificamente para ser apreciado com gelo, mantendo seu sabor intenso e oferecendo uma sensação altamente refrescante.

Embalado em luxuosas garrafas brancas lavradas com uma gravata negra, Moët Ice Impérial renova radicalmente as convenções do Champagne.

A Moët Chandon Ice Impérial é perfeita para ser servida na piscina ou praia, com notas de frutas tropicais como manga, goiaba, frutas vermelhas e hortelã.

O Ice Impérial deve ser servido com dois cubos de gelo. Para torná-lo ainda mais refrescante, o mestre de cave da vinícola aconselha temperá-lo com folhas de hortelã, pedacinhos de gengibre, cascas de limão ou laranja.

CHAMPAGNE
 MOËT & CHANDON
 ROSÉ IMPÉRIAL

de R\$ 330,00
 por R\$ 292,00



Rosé Impérial é a expressão mais extrovertida e sedutora do estilo Moët & Chandon e ilustra perfeitamente seu espírito.

Borbulhantes pétolas rosa que refletem a amplitude e o brilho da rigorosa seleção do Pinot Noir e a riqueza dos melhores vinhedos da região para revelar a magia do champagne mais adorado do mundo.

Veludo e generoso, Rosé Impérial distingue-se por uma cor radiante, um sabor frutado intenso e pelo palato flamboyant que imediatamente seduz e deleita.

Faça seu evento com a SAFRA! Preços especiais!

(21) 2247.9154 (21) 99412.4411

FONDÉ EN 1743

MOËT & CHANDON
 CHAMPAGNE



SAFRA 

(21) 2247.9154  (21) 99412.4411

WINE STORE

20% off



CHÂTEAU LA CROIX
CANTENAC SAINT
ÉMILION GRAND
CRU 2012

de R\$ 151,00
por R\$ 120,80

📌 Saint-Émilion Grand Cru é um achado espetacular, envelhecido 18 meses em barricas de carvalho, 30% novas. Ele confunde o degustador ao parecer em boca com um vinho de valor muito mais elevado.

Sedoso, macio e sedutor, ostenta alcaçuz, cassis, trufas e notas de café. Encorpado e viscoso, é um St-Émilion muito rico.

Produtor: Vignobles Benoit Richard.

Castas: 80% Merlot, 15% Cabernet Franc,
5% Cabernet Sauvignon.

Grau alcóolico: 14,5 % Vol.

(21) 2247.9154

Reserve especial

 

(21) 99412.4411

CHÂTEAU LA REYNE
L'EXCELLENCE CAHORS
CHÂTEAU 2009



de R\$ 163,00
por R\$ 146,70

10% off





Dom PÉRIGNON MILLES
Altum Villare
Champagne
Dom Pérignon
Vintage 2004
★
Brut

15% off



15% off

CHAMPAGNE DOM PÉRIGNON BRUT VINTAGE 2004

de R\$ ~~690,00~~
por **R\$ 586,50**

Reúne características e personalidade marcantes, que o tornam um champagne especial e único.

O lançamento de uma nova safra é o clímax, após anos de árduo trabalho, tanto nos vinhedos quanto nas adegas, durante o descanso dos barris. O fato do Vintage estar sendo aclamado pela crítica especializada é uma motivação especial e uma espécie de recompensa para o mestre de caves, Richard Geoffroy, e seus colaboradores.

Para ser considerado Vintage, um champagne deve seguir alguns pré-requisitos obrigatórios. Para começar, sua safra deve ser ter sido perfeita, com condições climáticas ótimas e precisas. Após a extração, o champagne deve envelhecer por pelo menos 7 anos antes de seu lançamento. Além disso, características marcantes como a fragilidade e sua personalidade devem refletir os aspectos de sua safra.

As uvas desta safra renderam ótimos resultados, e a desidratação dos frutos ajudou a alcançar níveis mais altos de maturação. A colheita começou entre 12 e 28 de Setembro. Ao olfato conta com notas de amêndoas frescas em sua abertura, que se abrem imediatamente para acordes de limão e frutas secas, com leves nuances que se caracterizam como defumadas e tostadas.



Ao paladar, a presença do champagne é simplesmente cativante. O paradoxo entre a forte concentração e a suavidade cria sensações diferenciadas no interior da boca, aquecendo-o e dissipando energia e personalidade. O foco principal nas frutas é substituído por notas mais profundas. O resultado é um champagne perfeito, intenso e com uma elegante pitada amarga.

Outras Notas



de R\$ ~~3.542,00~~
por **R\$ 3.100,00**

O Dom Pérignon apresentou Plenitudes, safra de 1996, um champagne produzido a partir de uvas de um único ano.

A diferença para outras bebidas é que, em vez de amadurecê-las de maneira regular e linear, o Plenitudes é feito em três tempos diferentes de envelhecimento na adega privada do chef de cave Richard Geoffroy.

A primeira plenitude desta safra está no champagne Dom Pérignon Vintage 1996, que marcou 98 pontos no Robert Parker Wine Advocate, com um período de amadurecimento de sete anos, suficientes para, dizem os fabricantes, "refletir harmonia".

A segunda plenitude é apresentada no champagne Dom Pérignon Cœnothèque 1996, 97 pontos na Rober Parker Wine Advocate, produzido após 12 anos para "refletir energia". A terceira plenitude, por fim, ficará pronta só em 2021 para "expor complexidade surpreendente".

Faça seu evento com a SAFRA! Preços especiais!

 (21) 2247.9154  (21) 99412.4411