

M. de Ligny Blanc de Blancs Brut

Vinho Branco Espumante Brut



Imagens meramente ilustrativas

Mousseux de France

Produtor

Maison Desvignes

Vinificação

Blanc de Blancs.
Fermentação à baixa temperatura
Amadurecimento sobre
as borras finas

Gradação alcoólica

11,5%

Temperatura ideal de consumo

Entre 7° e 8°C

Degustação

Este espumante tem bolhas leves e finas e tons dourados. O nariz revela aromas de frutas amarelas (pêssego, damasco). O paladar é macio, redondo agradável e doce no final.

Harmonização

Acompanhamento perfeito
de aperitivos e sobremesas.
Ideal para comemorações
e festas.



EMPORIO
MUNDO

seleção
2019

Château d'Avrillé Rosé Brut

Vinho Rosé Espumante Brut



Imagens meramente ilustrativas



AOP Crémant de Loire

Produtor
Château d'Avrillé

Vinificação
Pinot Noir e Grolleau
Colheita manual, elaborado
segundo o método tradicional,
após prensagem lenta e seletiva.
A maturação se estende por vários
anos para privilegiar as
complexidades aromáticas.

Graduação alcoólica
12,0%

Temperatura ideal de consumo
Entre 8° e 10°C

Degustação
Cor rosa salmão; perlage
potente e persistente com ataque
olfativo marcante, revela um
frescor frutado. Os aromas são
aveludados e cremosos, um
verdadeiro deleite efervescente.

Harmonização
Ideal para aperitivos e acompanha
também carnes brancas e de cordeiro.



EMPORIO
MUNDO

seleção
2019

Carte Ivoire Brut

Vinho Branco Espumante Brut



AOC Blanquette de Limoux

Os monges da abadia beneditina de Saint-Hilaire, perto de Limoux, já produziam em 1531 o primeiro vinho efervescente do mundo!

Produtor

Robert - Domaine de Fourn

Vinificação

90% Mauzac e 10% Chenin
Uvas colhidas manualmente e produzido de acordo com o método tradicional.
Maturado em garrafa e mantido em caves subterrâneas.

Graduação alcoólica

12,0%

Temperatura ideal de consumo

Entre 8° e 10°C

Degustação

Espumante leve, frutado e agradável.

Harmonização

Acompanhamento perfeito de aperitivos e sobremesas, ou simplesmente entre amigos ao longo do dia.



Imagens meramente ilustrativas



EMPORIO
MUNDO

seleção
2019

Blanquette Méthode Ancestrale

Vinho Branco Espumante Doce



Imagens meramente ilustrativas



AOC Blanquette de Limoux

Os monges da abadia beneditina de Saint-Hilaire, perto de Limoux, já produziam em 1531 o primeiro vinho efervescente do mundo!

Produtor

Robert - Domaine de Fourn

Vinificação

100% Mauzac

Vinificado segundo o método ancestral:
Uma única fermentação que termina na própria garrafa, produzindo um vinho naturalmente doce pelo açúcar residual da uva e pouco alcoolizado.
Conservado em caves subterrâneas.

Graduação alcoólica

8,0%

Temperatura ideal de consumo

Entre 8° e 10°C

Degustação

Espumante frutado,
muito agradável em boca.

Harmonização

Acompanhamento perfeito de
sobremesas, tartes tatin e
bolos de chocolate. Muito
apreciado em festas,
baladas e comemorações.



EMPORIO
MUNDO

seleção
2019

Domaine d'Avrillé Brut

Vinho Branco Espumante Brut



Imagens meramente ilustrativas



AOP Crémant de Loire

Produtor
Domaine d'Avrillé

Vinificação

Chardonnay - Pinot Noir - Grolleau - Chenin.
Uvas colhidas manualmente e produzido de acordo com o método tradicional. Maturado em garrafa e mantido em caves subterrâneas.

Graduação alcoólica
12,0%

Temperatura ideal de consumo
Entre 6° e 8°C

Degustação

Linda cor amarelo com reflexos verdes.
Efervescência contínua e fina.
Nariz poderoso com aromas de frutas cítricas e notas de flores brancas.
Na boca o vinho é refrescante, fino e muito agradável no paladar.

Harmonização

Acompanhamento perfeito de aperitivos e sobremesas, peixes ou simplesmente entre amigos ao longo do dia.



**EMPORIO
MUNDO**

seleção
2019

Crémant de Limoux Robert Brut

Vinho Branco Espumante Brut



Imagens meramente ilustrativas



AOC Crémant de Limoux

Produtor

Robert - Domaine de Fourn

Vinificação

Chardonnay - Chenin - Pinot Noir
Uvas colhidas manualmente e
produzido de acordo com o
método tradicional.
Maturado em garrafa e
mantido em caves subterrâneas.

Graduação alcoólica
12,0%

Temperatura ideal de consumo
Entre 8° e 10°C

Degustação

Espumante leve, frutado
e agradável.

Harmonização

Acompanhamento perfeito de
aperitivos e sobremesas, ou
simplesmente entre amigos
ao longo do dia.



EMPORIO
MUNDO

seleção
2019

Louis Vallon Brut

Vinho Branco Espumante Brut



Imagens meramente ilustrativas



AOC Crémant de Bordeaux

Produtor
UG Bordeaux

Vinificação
Sémillon - Cabernet Franc
Muscadelle
Colheita manual.
Vinificação tradicional

Graduação alcoólica
12,0%

Temperatura ideal de consumo
Entre 8° e 10°C

Degustação
Este vinho tem bolhas leves e tons dourados pálidos, com reflexos verdes. O nariz revela um aroma sutil e floral. O paladar é agradável e bastante redondo, muito efervescente e doce no final.

Harmonização
Acompanhamento perfeito de aperitivos e sobremesas. Ideal para comemorações e festas.



UG Bordeaux
PRODUCTEURS D'ÉMOTIONS



**EMPORIO
MUNDO**

seleção
2019

Fernand Engel Tradition Brut

Vinho Branco Espumante Brut



Imagens meramente ilustrativas



AOC Crémant d'Alsace

Produtor
Fernand Engel

Terroir
Solos argilo-cálcarios

Vinificação
60% Pinot Blanc - 20% Pinot Noir
20% Chardonnay
Colheita manual.

Graduação alcoólica
12,0%

Temperatura ideal de consumo
Entre 8° e 10°C

Degustação
Linda cor amarelo brilhante.
Nariz intenso com aromas de pão quente, nozes e frutas como maçã, pêssego e pêra. Na boca o vinho é elegante, suave com aroma de brioche e uma bela acidez.

Harmonização
Acompanhamento perfeito de aperitivos e sobremesas. Ideal para comemorações e festas.



 Vinho orgânico



**EMPORIO
MUNDO**

seleção
2019