



PRÉ-VENDAS

Champagne

C H A M P A G N E

Bonnaire & Clouet

Bonnaire & Clouet está situada em um dos mais lindos **Crus** da região **Champagne**, o vilarejo de Cramant, ao norte da Côte des Blancs. Iniciaram a elaboração de Champagne em 1932 e hoje **Jean-Étienne e Jean-Emmanuel**, quarta geração da família, mantém a filosofia e a tradição dos antepassados, produzindo grandes Blanc de Blancs, cada vez mais reconhecidos pelos especialistas.



Vilarejo de Cramant



Bonnaire Les Versants Réserve AOC Champagne

TERROIRS:
CRAMANT | BOUZY (GRAND CRU) |
CUIS BERGÈRES-LES-VERTUS (PREMIER CRU) | FOSSOY

Champagne Extra Brut

**PINOT NOIR
CHARDONNAY
PINOT MEUNIER**

Apresenta corpo mineral, é redondo, frutado e com um final surpreendentemente fresco e seco. Este blend equilibrado e complexo de três castas destaca as melhores uvas de cada safra e é perfeito para ocasiões especiais ou degustações casuais.

R\$ 430

SINAL
R\$ 215

R\$ 430

SINAL
R\$ 215

Paul Clouet Sélection Grande Réserve AOC Champagne

TERROIRS:
BOUZY (GRAND CRU) | BERGÈRES-LES-VERTUS
CUIS (PREMIER CRU) | FOSSOY

Champagne Extra Brut

**PINOT NOIR
CHARDONNAY
PINOT MEUNIER**

Apresenta uma cor amarelo palha muito viva e brilhante; a perlage é fina e persistente. No nariz é permeado por sensações de frutas frescas, rosas secas e sensações minerais. No paladar é amplo, saboroso, energético, muito saboroso. Um Champagne elegante e harmonioso que reflete a alma da Maison Bonnaire. Com um corte com maioria de Pinot Noir, este Grande Réserve de safras antigas traz um grande equilíbrio em boca.



Bonnaire Terroirs Grand Cru Brut Blanc de Blancs AOC Champagne

TERROIRS:
CRAMANT | CHOUILLY | OIRY (GRAND CRU)

Champagne Brut

CHARDONNAY

Linda cor ouro claro e brilhante. O nariz expressa uma grande juventude, cheio de frescor, mineralidade e flores brancas. Uma bela substância cremosa em boca, com notas de raspas de limão, persistência e uma agradável acidez mineral.

R\$ 495

SINAL
R\$ 247,50



PRÉ-VENDA DISPONÍVEL ATÉ 31/05



Selecione os vinhos da sua preferência, escolha a quantidade de cada vinho e encaminhe seu pedido via E-mail ou WhatsApp!

Te retornaremos com seu orçamento e o valor do sinal a pagar.



Frete **grátis** para Florianópolis e Joinville. Para outras cidades, calculado caso a caso;

Entrega: Prevista no decorrer de **Julho** mas devido a morosidade da liberação das importações, podemos ter prazo adicional.



Pagamento: Transferência ou PIX;

Valor total do sinal a pagar no dia da reserva. Saldo a pagar antes da entrega;

Faturamento: Pedidos serão faturados pela Bolhas e Rolhas.

ENTRAR EM CONTATO



Cordialmente,

Didier Simon
CEO Empório Mundo

☎ 47 3025-7661

dsimon@emporiomundo.com.br

📷 @emporiomundo