



Champagne Brut Impérial Rosé

Millésimé, Moët & Chandon

Pour plus de couleurs et de sensualité dans la vie

Beschreibung:

Le Rosé Impérial est l'expression spontanée, rayonnante, romantique du style de Moët & Chandon, un style qu'expriment son fruité lumineux, son palais éblouissant et sa maturité élégante.

L'assemblage reflète la diversité et la complémentarité des trois cépages : l'intensité du pinot noir (45%), la rondeur du pinot meunier (40%) et la finesse du chardonnay (15%).

Degustationsnotiz:

Robe rosée, nervée de reflets ambrés. Palais très expressif, parfaite conjugaison de l'intensité et de la rondeur. Bouquet vif et intense de fruits rouges (fraise des bois, framboise, cerise). Un souffle léger de poivre, accompagné de nuances fleuries.

Accompagne idéalement:

Vous apprécierez ce vin aussi bien à l'apéro avec des amuse-bouches, qu'avec des plats plus élaborés comme des médaillons de veau à la crème, toutes sortes de pâtés ou des bouchées à la reine. Il s'accorde en outre à merveille avec les poissons et fruits de mer, comme le saumon fumé, les gambas, le sandre ou le homard, mais aussi la volaille fine.

Servierempfehlung:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine: France

Produzent: Moët & Chandon

Eleavage: 21 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

Cépage(s): 45% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 15% Chardonnay

Artikelnummer: 05077--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Impérial Rosé

Millésimé
Moët & Chandon

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	45% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 15% Chardonnay
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	21 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Bien frais à 6-10 degrés