



## Champagne Ice Impérial

Demi-Sec, Moët & Chandon

Frais, fruité, intense

### Description:

Ice Impérial, le premier et le seul Champagne qui fut créé pour être servi avec des glaçons. Une nouvelle expérience du Champagne, fidèle au style de Moët & Chandon, un style qui s'exprime dans son fruité limpide, son palais séduisant et sa maturité élégante.

### Note de dégustation:

Or profond paré de reflets ambrés. Bouquet intense et fruité. Puissants arômes de fruits tropicaux, et notes légères de framboise. En substance, une bouche généreuse qui conjugue rondeur et fraîcheur.

### Accompagne idéale:

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.

### Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

### Pays d'origine:

France

### Région:

Champagne

### Producteur:

Moët Chandon

### Notation(s):

### Elevage:

18 Mois en Cuve inox

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

12.0 %

### Apogée:

Les vins mousseux peuvent se savourer sans attendre. Certains Champagne millésimés se gardent 10 ans, voire plus.

### Cépage(s):

45% Pinot Noir, 35% Pinot Meunier, 20% Chardonnay

### Référence:

07989--

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Champagne Ice Impérial

Demi-Sec  
Moët & Chandon

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	45% Pinot Noir, 35% Pinot Meunier, 20% Chardonnay
<b>Apogée:</b>	Les vins mousseux peuvent se savourer sans attendre. Certains Champagne millésimés se gardent 10 ans, voire plus.
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.0 %
<b>Service:</b>	Bien frais à 6-10 degrés