



Champagne Brut Impérial

Moët & Chandon

Le Champagne emblématique de la Maison Moët & Chandon

Description:

Créé en 1869, le Moët Impérial incarne le style incomparable de Moët & Chandon, un style que rendent inimitable son fruité éclatant, son palais séduisant et sa maturité élégante. L'assemblage est composé de plus d'une centaine de crus différents, dont 20 à 30% sont des vins de réserve. Il est le reflet de la diversité et de la complémentarité de ses trois cépages.

Note de dégustation:

Robe jaune dorée, ornée de reflets verts. Bouquet éclatant. Arômes vivaces de pomme verte et d'agrumes. Des nuances minérales dispensent une fraîcheur agréable. Notes subtiles de brioche, de céréales et de noix fraîche.

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):

James Suckling 90/100, Score 18.5/20

Elevage:

36 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

43% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier, 23% Chardonnay

Référence:

03373--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Impérial

Moët & Chandon

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 90/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	43% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier, 23% Chardonnay
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	36 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés