



Champagne Brut Impérial Rosé

Millésimé, Moët & Chandon

Per una vita più colorata e sensuale

Beschreibung:

Il Rosé Impérial è l'espressione spontanea, radiosa e romantica dello stile di Moët & Chandon, uno stile che si esprime con un fruttato luminoso, un palato abbagliante e una maturità elegante.

L'assemblaggio riflette la diversità e la complementarità delle tre varietà di uve: l'intensità del pinot nero (45%), la rotondità del pinot meunier (40%) e la finezza dello chardonnay (15%).

Degustationsnotiz:

Colore rosato con riflessi ambrati. Molto espressivo al palato, con una perfetta combinazione di intensità e rotondità. Bouquet vivace e intenso di frutta rossa (fragola di bosco, lampone, ciliegia). Un leggero sentore di pepe, accompagnato da sfumature floreali.

Ideale con:

Potrete apprezzare questo vino sia come aperitivo con amuse-bouche, sia con piatti più elaborati come medaglioni di vitello in salsa di panna, tutti i tipi di paté o bouchées à la reine. Si abbina inoltre magnificamente a pesce e frutti di mare, come salmone affumicato, gamberi, luccio perca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Servierempfehlung:

Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

Paese di origine: Francia

Produttore: Moët & Chandon

Allevamento: 21 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Varietà d'uva: 45% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 15% Chardonnay

Artikelnnummer: 05077--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Impérial Rosé

Millésimé
Moët & Chandon

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	45% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 15% Chardonnay
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	21 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.