

Champagne Ice Impérial

Demi-Sec, Moët & Chandon

Fresco, fruttato, intenso

Beschreibung:

Ice Impérial, il primo e unico Champagne creato per essere servito con ghiaccio. Una nuova esperienza di Champagne, fedele allo stile Moët & Chandon, uno stile che si esprime nel suo limpido fruttato, nel palato seducente e nell'elegante maturità.

Degustationsnotiz:

Oro intenso con riflessi ambrati. Bouquet intenso e fruttato. Potenti aromi di frutta tropicale, con leggere note di lampone. In sostanza, un palato generoso che unisce rotondità e freschezza.

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, luccioperca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Servierempfehlung:

Ben raffreddato a 6-10 gradi **Paese di origine:** Francia

Produzent: Moët & Chandon

Allevamento: 18 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 45% Pinot Noir, 35% Pinot Meunier, 20% Chardonnay

Artikelnummer: 07989--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Ice Impérial

Demi-Sec

Moët & Chandon

Herkunft: Francia **Valutazioni:** Score 18.5/20

Varietà d'uva: 45% Pinot Noir, 35% Pinot Meunier, 20%

Chardonnay

Da bere: Pronto da bere **Weinbau:** Tradizionale

Allevamento: 18 Mesi in vasche d'acciaio inox

Vol. alcolici: 12.5%

Servier: Ben raffreddato a 6-10 gradi