



Champagne Ice Impérial

Demi-Sec, Moët & Chandon

Fresco, fruttato, intenso

Descrizione del vino:

Ice Impérial, il primo e unico Champagne creato per essere servito con i glcons. 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.

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Champagne
Produttore:	Moët Chandon
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	18 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	45% Pinot Noir, 35% Pinot Meunier, 20% Chardonnay
Numero di articolo:	07989--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Ice Impérial

Demi-Sec
Moët & Chandon

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	45% Pinot Noir, 35% Pinot Meunier, 20% Chardonnay
Maturità:	Al culmine
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi