



Champagne Brut Impérial

Moët & Chandon

L'emblematico Champagne di Moët & Chandon

Descrizione del vino:

Creato nel 1869, Moët Impérial incarna lo stile incomparabile di Moët & Chandon, uno stile reso inimitabile dal suo fruttato brillante, dal palato seducente e dall'elegante maturità. L'assemblaggio è composto da più di cento cru diversi, di cui dal 20 al 30% sono vini di riserva. Riflette la diversità e la complementarità dei tre vitigni.

Nota di degustazione:

Colore giallo oro con riflessi verdi. Bouquet vibrante. Aromi vivaci di mela verde e agrumi. Le sfumature minerali aggiungono una piacevole freschezza. Note sottili di brioche, cereali e frutta secca fresca.

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, luccio perca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine:	FR
Regione:	Champagne
Produttore:	Moët Chandon
Valutazioni:	James Suckling 90/100
Vinificazione:	36 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.0 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	43% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier, 23% Chardonnay
Numero di articolo:	03373--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Impérial

Moët & Chandon

Origine:	FR
Valutazioni:	James Suckling 90/100
Varietà d'uva:	43% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier, 23% Chardonnay
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	36 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi