

# MÖET & CHANDON

## A.O.C. Champagne

### MOËT ICE IMPÉRIAL ROSÉ

El champagne rosado se sirve con cubitos de hielo, preferiblemente en verano, en la mesa de una terraza. Su color evoca el rosa dorado de una tórrida puesta de sol en el horizonte. Sus aromas sabrosos de fruta jugosa, higo, granadina y pomelo rosa, invitan a la fantasía de los maridajes.



## MÖET & CHANDON ICE IMPÉRIAL ROSÉ

### FORMATOS

**0,75 L**

### VARIEDADES

45-55% Pinot Noir, 35-45% Pinot Meunier, 5-10% Chardonnay.

### ELABORACIÓN

Enología no oxidativa gracias a una fermentación en acero inoxidable y a la protección sistemática contra la oxidación a lo largo de todo el proceso, que preservan el carácter frutado original. 100 % de fermentación maloláctica para suavizar la acidez y revelar la redondez. Prolongada maduración en bodega para obtener burbujas más finas y una textura aterciopelada.

Vinos de reserva: 20 to 30%.

Crianza: 18 meses en bodega

Dosificación: 38 g/l (Demi-Sec).

### NOTAS DE CATA

Un color reluciente rosa vivo con reflejos dorados. Una nariz afrutada vibrante. Guinda, arándano y arándano rojo: los pequeños frutos rojos se hacen evidentes, antes de unirseles jugosas frutas de verano, como higos y nectarinas. Una nota de sirope de granadina matiza esta nariz golosa. Un paladar exquisito que combina dulzura y firmeza. Muy presente en el ataque, la dulzura de los frutos rojos se funde y se aligera para dar paso a una sensación de armonía entre afrutada y fresca. El final fresco libera una nota delicadamente amarga de pomelo rosa.

### MARIDAJE

Marida perfectamente con frutas, marinados, ceviches, aderezos exóticos, tempuras ligeras, quesos frescos (feta, mozzarella, burrata), pescados, aves, ensaladas.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)