

# MÖET & CHANDON

## A.O.C. Champagne

### MOËT IMPÉRIAL

Vibrante, generoso, seductor... El champagne más amado del mundo. El ícono de la casa Moët & Chandon, creado en 1869.

Consistencia y equilibrio: creado a partir de 100 vinos diferentes.



## MÖET & CHANDON IMPERIAL BRUT

### FORMATOS

**0,20 L**

**0,37 L**

**0,75 L**

**1,50 L**

### VARIETADES

30-40% Pinot Noir, 30-40% Pinot Meunier, 20-30% Chardonnay.

### ELABORACIÓN

Enología no oxidativa gracias a la fermentación en acero inoxidable y a la protección sistemática contra la oxidación a lo largo de todo el proceso, que preservan el carácter afrutado original. Fermentación 100% maloláctica para suavizar la acidez y proporcionar redondez. Prolongada maduración en bodega para una burbuja fina y una textura aterciopelada.

Vinos Reserva: 20 a 30% (de 1 a 3 años)

Crianza: 24 meses en bodega con al menos 3 meses de maduración en botella luego del degüelle.

Dosificación: 7 a 9 g/l (Brut).

### NOTAS DE CATA

Generosidad y sutileza: La deliciosa generosidad de las frutas blancas: pera, durazno, manzana. La caricia seductora de las finas burbujas. La suave vivacidad de frutas cítricas y los matices de grosella espinosa.

### MARIDAJE

Marida perfectamente con huevos fritos con jamón, foie, brioche con mantequilla y mermelada de naranja amarga, ostras... Ideal desde el aperitivo hasta el postre.

ASEUNIV, S.L.

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

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