

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