

# MÖET & CHANDON

## A.O.C. Champagne

### NECTAR IMPÉRIAL ROSÉ

Ofrece una experiencia única gracias a su estilo vibrante. Moët & chandon sigue innovando con la creación de un nuevo champagne base intenso y afrutado, ideal para el mundo nocturno: es suave y flexible, con un intenso aroma que lo hace realmente especial.



## MÖET & CHANDON

### N.I.R

#### FORMATOS

**0,75 L**

#### VARIEDADES

45-55% Pinot Noir, 35-45% Pinot Meunier, 5-10% 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: 21 meses en bodega

Dosificación: 45 g/l (Demi-Sec).

#### NOTAS DE CATA

Color rosa coral y oro brillante. Aromas intensos a frutos rojos en la madurez (fresas, frambuesas, granadas), especias dulces (vainilla, azúcar morena), sutiles notas mentoladas. En boca es equilibrado, intenso, con buena estructura, flexibilidad y frescura. Textura suave, cremosa y deliciosa. Final largo, notas frescas de naranja sanguina.

#### MARIDAJE

Postres con frutos rojos “tradicionales” con un elemento fresco. Fruta exótica dulce trabajada y aderezada con un toque fresco verde (albahaca, cilantro...). Foie gras asociado a un elemento afrutado (frutos exóticos no ácidos: mango, papaya...). Platos o ingredientes picantes especiados como el chorizo. Ostras o mariscos con salsas agridulces.

ASEUNIV, S.L.

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

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