

# MÖET & CHANDON

## A.O.C. Champagne

### MOËT ROSÉ IMPÉRIAL

El champagne Moët Impérial Rosé es espontáneo y radiante, que se inscribe en una larga tradición de elaboración de champagne cuyos orígenes se remontan al siglo XVII. Se distingue por su color reluciente, notas afrutadas y sabores expresivos.



## MÖET & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL

### FORMATOS

**0,20 L**

**0,37 L**

**0,75 L**

**1,50 L**

### VARIEDADES

40-50% Pinot Noir, 30-40% Pinot Meunier, 10-20% 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: 7 g/l (Brut).

### NOTAS DE CATA

Rosa reluciente con reflejos ambarinos. Una nariz delicada... El buqué vivo e intenso rebosa de frutos rojos: fresa silvestre, frambuesa, cereza... Acto seguido, unos pétalos de rosa suscitan matices florales, resaltados por una pizca de pimienta. Un paladar expresivo, intenso y suave... Fresa, frambuesa y grosella: la intensidad jugosa y persistente de los frutos rojos invade el paladar, a los que se suma la carnosidad y la firmeza del melocotón. El final está marcado por la frescura de una sutil nota de pimienta y menta.

### MARIDAJE

Carnes rojas crudas o simplemente marcadas a la parrilla. Pistos, calabaza, aceitunas negras, pescados de roca, sopas de crustáceos, platos con pequeños toques de vinagre balsámico, pequeños frutos rojos.

ASEUNIV, S.L.

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

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