



Champagne Ice Impérial

Demi-Sec, Moët & Chandon

Frais, fruité, intense

Description:

Ice Impérial, le premier et le seul Champagne qui fut créé pour être servi avec des glaçons. Une nouvelle expérience du Champagne, fidèle au style de Moët & Chandon, un style qui s'exprime dans son fruité limpide, son palais séduisant et sa maturité élégante.

Note de dégustation:

Or profond paré de reflets ambrés. Bouquet intense et fruité. Puissants arômes de fruits tropicaux, et notes légères de framboise. En substance, une bouche généreuse qui conjugue rondeur et fraîcheur.

Accompagne idéale:

Vous apprécierez ce vin aussi bien à l'apéro avec des amuse-bouches, qu'avec des plats plus élaborés comme des médaillons de veau à la crème, toutes sortes de pâtés ou des bouchées à la reine. Il s'accorde en outre à merveille avec les poissons et fruits de mer, comme le saumon fumé, les gambas, le sandre ou le homard, mais aussi la volaille fine.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Champagne

Producteur:

Moët Chandon

Notation(s):

Score 18.5/20

Elevage:

18 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

45% Pinot Noir, 35% Pinot Meunier, 20% Chardonnay

Référence:

07989--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Ice Impérial

Demi-Sec
Moët & Chandon

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	45% Pinot Noir, 35% Pinot Meunier, 20% Chardonnay
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés