



## Champagne Brut Impérial Rosé

Millésimé, Moët & Chandon

Pour plus de couleurs et de sensualité dans la vie

### Description:

Le Rosé Impérial est l'expression spontanée, rayonnante, romantique du style de Moët & Chandon, un style qu'expriment son fruité lumineux, son palais éblouissant et sa maturité élégante. L'assemblage reflète la diversité et la complémentarité des trois cépages : l'intensité du pinot noir (45%), la rondeur du pinot meunier (40%) et la finesse du chardonnay (15%).

### Note de dégustation:

Robe rosée, nervée de reflets ambrés. Palais très expressif, parfaite conjugaison de l'intensité et de la rondeur. Bouquet vif et intense de fruits rouges (fraise des bois, framboise, cerise). Un souffle léger de poivre, accompagné de nuances fleuries.

### 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):

James Suckling 92/100, Score 18.5/20

### Elevage:

21 Mois en Cuve inox

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

12.0 %

### Cépage(s):

45% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 15% Chardonnay

### Référence:

05077--

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Champagne Brut Impérial Rosé

Millésimé

Moët & Chandon

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	45% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 15% Chardonnay
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	21 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.0 %
<b>Service:</b>	Bien frais à 6-10 degrés