



Champagne Brut Impérial Rosé

Millésimé, Moët & Chandon

Per una vita più colorata e sensuale

Descrizione del vino:

Rosé Impérial è l'espressione spontanea, radiosa e romantica dello stile di Moët & Chandon, uno stile che si esprime con un fruttato luminoso, un palato abbagliante e una maturità elegante. L'assemblaggio riflette la diversità e la complementarità delle tre varietà di uve: l'intensità del pinot nero (45%), la rotondità del pinot meunier (40%) e la finezza dello chardonnay (15%).

Nota di degustazione:

Colore rosato con riflessi ambrati. Molto espressivo al palato, con una perfetta combinazione di intensità e rotondità. Bouquet vivace e intenso di frutta rossa (fragola di bosco, lampone, ciliegia). Un leggero sentore di pepe, accompagnato da sfumature floreali.

Abbinamenti:

Potrete apprezzare questo vino sia come aperitivo con amuse-bouche, sia con piatti più elaborati come medaglioni di vitello in salsa di panna, tutti i tipi di paté o bouchées à la reine. Si abbina inoltre magnificamente a pesce e frutti di mare, come salmone affumicato, gamberi, lucciopeca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Champagne
Produttore:	Moët Chandon
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	21 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.0 %
Varietà d'uva:	45% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 15% Chardonnay
Numero di articolo:	05077--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Impérial Rosé

Millésimé

Moët & Chandon

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	45% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 15% Chardonnay
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	21 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi