

Moët & Chandon blanc „ Imperial & eoy #2023 Festive ” brut Champagne AOP 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



FRANCE 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

EAN

3185370706503

Kód produktu

M029299

Od roku 1743 je Moët Brut Impérial nejoblíbenějším šampaňským na světě. Pulzující, štědré, zářivé a stvořené z více než stovky různých vín v srdci oblasti Champagne. Vyvážená směs tří odrůd, která odhaluje poslouplost elegantních a harmonických dojmů, svěží zralosti, jemných a vytříbených linií, navozujících pocit pohody a příjemného rozpoložení. Barva světle žlutá se zeleným nádechem, vůně jemně vinná s nástupem hroznů a květů lípy, chuť vyvážená, zanechává pocit šťavnaté harmonie. Brut Impérial je možné pít od aperitivu až po dezert. Moët & Chandon je nejznámější světová značka šumivých, šampaňských vín a sektů francouzského výrobce. Tradice výroby těchto vynikajících šampaňských nesoucí tuto značky sahá do historie více než 250 let. Díky své poctivé práci si získala jedinečnou prestiž na celém světě. Historie společnosti Moët & Chandon začala v 18. století, kdy si Claudie Moët založil vlastní společnost se sídlem v kraji Champagne. Zde vlastnil pozemky a také vinice, díky kterým mohl založit dnes tak úspěšnou a prosperující firmu, kterou zdědil jeho syn. Po něm zdědil podnik rovněž syn, který už z rodinné firmy stvořil společnost, které otevřel cestu na evropský trh. Sklepy s víny se pomalu rozrůstaly až do současných 28 km na několika úrovních.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned
na dotaz do 7 dní

Moët & Chandon blanc „Imperial & eoy #2023 Festive ” brut Champagne AOP 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Před více než 250 lety, v roce 1743, v srdci oblasti Champagne, Claude Moët založil šampaňský Dům Moët. Ten se stal jedním z hlavních dodavatelů francouzského královského dvora a později i oblíbeným šampaňským Napoleona Bonaparte. Moët & Chandon je největším pěstitelem hroznů v Champagne a je také předním nákupčím hroznů šampaňského. V chladném klimatu Champagne je kvalita a rozmanitost vinic a hroznů zásadní pro konzistenci neročnickových vín i originalitu ročníků. Madame de Pompadour po vypití vína Clauda Moëta přiznala, že šampaňské je: „jediné víno na světě, které dělá ženu ještě krásnější“. Jean-Remy Moët byl Napoleonem vyznamenán za kvalitu svých vín a jeho přínos k dobré pověsti Francie v zahraničí. Od roku 1869 se tak jeho ikonické cuvée jmenuje „Moët Impérial“ jako pocta Napoleonovi I. Po Napoleonově porážce v roce 1814 hlásily sklepy Moëtu 600 000 uhradených lahví šampaňského. Jean-Remy Moët údajně řekl: „Všichni ti vojáci, kteří mě dnes ničí, mi zítra vydělají moje jmění zpět. Nechávám je pít, co chtějí. Až se vrátí do svého domova, stanou se mými nejlepšími zákazníky.“ Měl pravdu. Dům Moët & Chandon se rychle stal nezbytností ve sklepech Napoleonových nepřátel, včetně nejvýznamnějších evropských dvorů a osobností, mezi nimiž byl i ruský car Alexandr I. První křest lodí se uskutečnil s lahví Moët & Chandon v roce 1902, kdy Alice Rooseveltová, dcera amerického prezidenta, rozbila láhev o příď Meteor III, největší jachty světa vlastněné německým císařem. V roce 1936 poprvé oslavil italský závodník Tazio Nuvolari vítězství ve Vanderbilt Cupu v New York City pitím šampaňského přímo z lahve. Tento symbol oslav vítězství od té doby převzali všichni vítězové po celém světě. Prvním šampaňským, které stříkalo přímo z lahve, bylo v roce 1867 Moët & Chandon. Závodník Dan Gurney oslavil vítězství ve 24hodinovce Le Mans tak, že protřepal láhev a místo pití postříkal všechny kolem, včetně Henryho Forda II. Závazek udržitelnosti - Moët & Chandon od roku 2013 investuje, jako první vinařství na světě, do elektrických traktorů. 100 % energie pochází ze zelené elektřiny. 100 % vinic Moët & Chandon je certifikováno jako trvale udržitelné vinařství. Šampaňské Moët & Chandon má čtyři z pěti základních chutí: kyselost z hroznů Chardonnay, hořkost z hroznů Pinot Noir a Meunier, umami ze zrání na kvasinkách a sladkost, která závisí na dávkování. Pátý prvek - sůl - chybí. Musí být tedy součástí jídla tak, aby bylo možné odhalit všechny chutě.

Hlavní parametry

| | |
|--------------------|--|
| Značka | Moët & Chandon |
| Druh | šumivé víno |
| Detail | francouzské šumivé víno z oblasti Champagne |
| Produkce | limitovaná edice |
| Původ | Francie, aristokratické vinice oblasti Champagne |
| Barva | bílá |
| Ročník | NON Vintage |
| Oblast & obec | Vallée de la Marne |
| Klasifikace původu | AOC & AOP |
| Odrůda | Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir |
| Charakter | Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl |
| Výroba | druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne |
| Zrání | 18 měsíců, ležení na lahvi |
| Objem | 750 ml |
| Alkohol ABV | 12,50 % |
| Balení | dárkové, krabička & tuba |

LMIV & Doplnkové parametry

| | |
|---------------------|---|
| Zákonné zařazení | šumivé víno |
| Složení | odrůdové víno révové |
| Výrobce | LVMH Moët & Hennessy 22, avenue Montaigne 75008 Paris Francie |
| Alergeny skupina I. | Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l |
| Alergeny upozornění | Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací. |