

Moët & Chandon blanc „ Imperial & Ice Jacket ” brut Champagne Aoc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



FRANCE 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

Kód produktu

CHA04505

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 poslušnost elegantních a harmonických dojmů, svěží zralosti, jemných a vytříbených linií, navozujících pocit pohody a příjemného rozpoložení.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Moet & Chandon blanc „ Imperial & Ice Jacket ” brut Champagne Aoc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Barva: Zlatá slámově žlutá se zelenými odlesky
Perlivost: Lákové pohlazení jemných bublin Arom: Zelená jablka a citrusové plody, svěží minerální nuance a bílé květy, elegance briošky, cereálií a čerstvých ořechů Chuť: Lahodné bílé ovoce, jako jsou hrušky, broskve a jablka, jemně oživující citrusové plody a nuance angreštů Složení: 30 - 40 % Pinot Noir, 30 - 40 % Pinot Meunier, 20 - 30 % Chardonnay. Sestaveno z více než 100 různých vín, z nichž 20 až 30 % jsou rezervní vína speciálně vybraná pro zvýšení zralosti, komplexnosti a stálosti výsledné směsi, která tak odráží rozmanitost tří odrůd hroznů. Brut Impérial je perfektní víno k podávání s předkrmy, hlavním jídlem i dezertem. Je zejména dobré s předkrmy se sýrovým základem, jako je soufflé, s mořskými rybami a živočichy, k určitým polévkám, jako je krémová celerová, nebo řeřichová polévka. Je to ideální nápoj doprovázející konzumaci ryby. Je perfektní k čerstvému kozímu sýru a celozrnnému chlebu nebo k dobrému sýru Brie. Lze jej také podávat jako sorbet. Chutná nejlépe ze sklenice na bílé víno nebo tulipánu při teplotě 6 - 8 °C.

Hlavní parametry

Značka	Moet & Chandon
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Produkce	limitovaná edice
Původ	Francie, 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	dárková_kolekce, dárkové

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	LVMH Moet & 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.