Moet & Chandon „ Ice Imperial ” demi sec Champagne Aop 1.50 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



Kód produktu	CHA04700

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Pinot noir, Pinot meunier a Chardonnay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne – demi sec zbytkovým cukrem 45 g/l

První osvěžující šampaňské speciálně vytvořené pro vychutnávání na ledu. ICE Impérial není jen nápoj – je to manifest léta, první a jediný, stvořený pro podávání s ledem. Zapomeňte na vše, co jste dosud znali. Toto je zážitek, který překračuje hranice všednosti. Neodolatelná kombinace břitké svěžesti, bohatého ovocného buketu a doteku sladkosti vás pohltí. Je to esence tropického léta, dokonale ztělesněná v každé bublince.

Ve sklenici zářivě zlatožlutá barva s živými bublinkami. Vůně odhaluje intenzivní, tropicky ovocný buket s vůní manga, guavy, kandovaného pomeranče, nektarinky a nádechem vanilky. Na patře je šampaňské plné, jemné a ovocné, doprovázené harmonickou sladkostí a jemnou svěžestí. Závěr je hladký, aromatický a dlouhotrvající, nesený exotickým ovocem a jemným citrusovým tónem.

ICE IMPÉRIAL Demi-Sec je ideální pro letní chvíle, večery na terase a slavnostní příležitosti. Ideální k podávání s ledem nebo s čerstvou mátou, limetkovou kůrou či lesními plody. Skvěle se hodí k exotickému ovoci, dezertům na bázi citrusů, sorbetu, lehkému pečivu, slano-sladkým asijským pokrmům nebo krémovým sýrům. Podáváno dobře vychlazené na 6–8 °C rozvíjí svůj ovocný, elegantní a dlouhotrvající styl.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Moet & Chandon „ Ice Imperial ” demi sec Champagne Aop 1.50 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Moët & Chandon Champagne ICE IMPÉRIAL Demi-Sec je inovativní interpretací šumivého vína od renomovaného šampaňského domu Moët & Chandon. Jako první šampaňské vytvořené speciálně pro vychutnání s ledem kombinuje klasickou eleganci domu s moderním letním stylem. Cuvée je založeno na charakteristických odrůdách Moët: Pinot Noir, Pinot Meunier a Chardonnay, které přispívají ke struktuře, bohatosti, svěžesti a aromatické komplexnosti ve vyváženém poměru. Jeho charakteristický styl Demi-Sec zdůrazňuje ovocnou intenzitu a dokonale ladí s mírným ředěním kostkami ledu – záměrně vyvinutý koncept, který umocňuje aroma a vytváří luxusní, ale osvěžující zážitek z šampaňského. Výběr obzvláště zralých rezervních vín a záměrně vyšší dávkování vína vede k šampaňskému s intenzivní ovocností, jemnou sladkostí a letním charakterem. ICE IMPÉRIAL Demi-Sec tak vykazuje jasný, moderní charakter, který promítá styl Moët do nové, všestranné formy požitku a zároveň díky své elegantní struktuře zůstává na patře dlouho. Kdyby se dala zachytit chuť zlatavého léta, bylo by to do lahve Moët & Chandon Ice Impérial. Moët & Chandon Ice Impérial je první šampaňské, vytvořené speciálně pro vychutnávání si na kostkách ledu. Záplava sladkých tónů tropického ovoce a jemné bublinky podpořené chladivými ledovými kostkami dotvoří atmosféru každého nezapomenutelného letního momentu. Historie Moët & Chandon znamená přes 250 let rodinné tradice. Je to příběh firmy, která si dovedností a vášní pro výrobu vína získala jedinečnou pověst a dnes má prestiž vedoucího výrobce šampaňského na celém světě. Vše začalo Claudie Moëtem, narozeným v roce 1683. Jako potomek staré rodiny usídlené v kraji Champagne, povýšené do šlechtického stavu Karlem VII. V roce 1446, založil kupec a obchodník Claude Moët v roce 1743 vlastní podnik. Ten později převzal jeho syn Claude-Louis-Nicolas (1719-1792), a ještě později vnuk a průkopník Jean-Rémy Moët (1758-1841). V době zuřících napoleonských válek Jean-Rémy cestoval po světě a otevřel první evropské trhy. A obchodní expanze rodinného podniku mohla začít. Labyrint podzemních sklepů, vyhloubených do křídy, se rozrůstal souběžně s úspěchem firmy Moët & Chandon. V současné době to znamená 28 km sklepů na několika úrovních. Záhadná a pozoruhodná geometrie podněcuje fantazii návštěvníků, pomalu se procházejících chodbami. Vlhkost, pronikající z křídových zdí, opar vína a cinkání lahví pečlivě pokládaných do řad, se spojuje s ozvěnou hlasů a smyslem pro plynutí času. Všechno zde vystihuje přírodu v akci a neocenitelný přínos času. Vinice jsou rozděleny do tří oblastí kolem Reims a Epernay: Montagne de Reims, Marne Valley a Côte des Blancs. Je tradicí používat tří různých vinných rév, z nichž každá specificky přispívá k výrobě harmonické směsi. Vinice Moët & Chandon se nacházejí na 800 hektarech půdy, což znamená, že firma Moët & Chandon je největším samostatným pěstitelem vína v Champagne, kde představuje jednu čtvrtinu celkové vinařské oblasti. Oblast pokrývá celou plochu tohoto jména s 13 ze 17 Grands Crus. To umožňuje firmě získávat vína z opravdu nejlepšího a nejširšího spektra vinic. Šampaňské Moët & Chandon patří do skupiny LVMH (Louis Vuitton Moët Hennessy) - největšího světového podniku s luxusním zbožím, vlastnícího jedinečné portfolio s více než 60 prestižními značkami.

Hlavní parametry

Značka	Moet & Chandon
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Charakter	Demi sec & víno s obsahem cukru 32-50 g/l, sladké
Přívlastek	vhodné k podávání na ledu & ICE
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Vallée de la Marne
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	NON Vintage
Zrání	2 roky, ležení na lahvi
Produkce	raritní kousek
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	dárkové, holá lahev, Magnum, Extra size
Objem	1 500 ml
Alkohol ABV	12,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

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