

Moët & Chandon „ Imperial & EoY 2025 Holiday ” brut Champagne Aoc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



FRANCE 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

Kód produktu

CHA04509

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Pinot noir, Pinot meunier a Chardonnay vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - brut

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. 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.

Sdílená radost, propojení, láska a špetka pařížského šarmu. Představujeme letošní slavnostní balení zahalené do ikonické červené, dokonale se snoubící s atmosférou blížícího se konce roku. Pro výjimečné sváteční pohoštění, i jako dárek, který zazáří pod stromečkem, s touto edicí získá každý okamžik punc jedinečnosti. Má jemný vinný buket s nádechem limetky a květu vinné révy.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Moët & Chandon „ Imperial & EoY 2025 Holiday ” brut Champagne Aoc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

Brut Impérial je perfektní víno k podávání s předkrm, hlavním jídlem i dezertem. Je zejména dobré s předkrm 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 ryb. Je perfektní k čerstvému kozímu sýru a celozrnnému chlebu nebo k dobrému sýru Brie. 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 křídly, 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 procházejícími chodbami. Vlhkost, pronikající z křídových zdí, opar vína a cinkání lahví pečlivě pokládáných do řad, se spojuje s ozvěnou hlasů a smyslem pro plynutí času. Všechno zde vystihuje přírodu v akci a neocenitelný čas. 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, vlastního jedinečného portfolia s více než 60 prestižními značkami.

Hlavní parametry

Značka	Moët & Chandon
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
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	ležení na lahvi
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %
Balení	dárkové, krabička & tuba, Luxusní

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odřůdové 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.