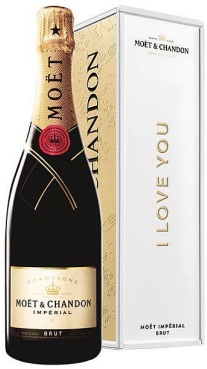
Moet & Chandon „ Imperial I love You ” brut Champagne Aoc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne



EAN	3185370738474
Kód produktu	M029957

Šampaňský dům Moët & Chandon představuje u příležitosti nejen oslav sv. Valentýna dárkovou edici „Specially Yours“ se vzkazem od srdce.

Osloví vás lahodná velkorysá vůně bílého ovoce, jako je hruška, broskev a jablko. Patro pohladí jemné bublinky. Jemná živelná chuť citrusových plodů se mísí s angreštovými tóny. Moët Impérial lze podávat jak jako aperitiv, tak napárovat společně s předkrmem, hlavním jídlem i dezertem. Skvěle jej doplňují mořské plody, sushi, ústřice, bělomasé ryby a drůbež. Sladký závěr pak zajistí ve spojení s broskvemi, například v broskvovém koláči s lehkým krémem s bílé čokolády.

Barva: Zlatá slámově žlutá se zelenými odlesky
Perlivost: Lákavé pohlazení jemných bublin
Aroma: 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.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Moet & Chandon „ Imperial I love You ” brut Champagne Aoc 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne

Popis

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 posloupnost 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 nejznámnější 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. 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 neročníkových 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 sklepích Napoleonových nepřátel, včetně nejvýznamnějších evropských dvorů a osobností, mezi nimiž byl i ruský car Alexandr I. První křest lodi 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	Moet & Chandon
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Oblast & obec	Vallée de la Marne
Klasifikace původu	AOC & AOP
Ročník	NON Vintage
Zrání	ležení na lahvi
Produkce	raritní kousek
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	dárkové, krabička & tuba
Objem	750 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