Moet & Chandon rosé „ Imperial ” brut Champagne 3.00 l

» Víno » Šumivé víno » Champagne













Kód produktu	M029566

Růžové šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Pinot Noir (40-50 %), Pinot Meunier (30-40 %) a Chardonnay (10-20 %) - Výsledná směs obsahuje také 20-30 % pečlivě vybraných rezervních vín, což zvyšuje její intenzitu, jemnost a konzistenci, vypěstovaných na vinicích - francouzské vinařské oblasti Champagne

Rosé Impérial má celistvou a ovocnou chuť díky přidání Pinot Noir ve fázi vytvoření směsi a dlouhé době zrání. Toto víno s výraznějším aroma je ideální podávat s rybou na delikátním kořeněném základě. Víno je dokonalé k lososu, kuřeti, jehněčímu stehnu,hovězímu filé, srnčímu masu a ke zvěřině vůbec. Vhodně doprovodí i červené ovocné dezerty. Spontánní, zářivé a lákavé, Moët & Chandon Rosé Impérial v sobě mísí eleganci a svůdnost. Ti, kdo vyhledávají šampaňské s intenzivní chutí, budou okouzleni tímto ovocně-růžovým vyjádřením vinařského stylu domu Moët & Chandon.

Víno má zářivou růžovou barvu a nabízí bohatou vůni čerstvých červených letních bobulí, jako jsou jahody, maliny a červený rybíz, s jemnými květinovými a pepřovými tóny. Chuť je opulentní a šťavnatá, s postupně se objevujícími tóny peckovin a jemným bylinkovým závěrem. V pozadí u slyšíte nejjemnějších mentolových tónů.

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

Moet & Chandon rosé „ Imperial ” brut Champagne 3.00 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. Moët & Chandon je nejznámější světová značka šumivých, šampaňských vín a sektů francouzského výrobce. Tradice výroby těchto vynikajících šampaňských nesoucí tuto značku 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 vytvořil 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 ukradených lahví šampaňského. Jean-Remy Moët řekl: ""Všichni ti vojáci, kteří mě dnes ničí, mi zítra vydělají moje jmění zpět. Nechávám je pít, co chtějí. Až se vrátím do svého domova, stanou se našimi 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	růžová & rosé & pink
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	4 roky, ležení na lahvi
Produkce	limitovaná edice
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	dárkové, krabička & tuba, Luxusní
Objem	3 000 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
Alergeny skupina II.	Sojové boby a výrobky z nich
Výrobce	LVMH Moet & Hennessy 22, avenue Montaigne 75008 Paris Francie