ACQUISTATO IL .....

Champagne Moët "Impérial" Brut



Da 150 anni sinonimo di Champagne di qualità

Moët Impérial può senza dubbio essere considerato lo Champagne più emblematico della grande Maison francese. Fu prodotto per la prima volta nel 1869 e, secondo gli esperti, ancora oggi è il vino che meglio rappresenta lo stile Moët & Chandon. Un sapiente assemblaggio di oltre 100 vini diversi, di cui il 20-30% di vini di riserva appositamente selezionati per esaltarne la maturità, la complessità e la coerenza. Un "non vintage" di grandissima eleganza che nasce da un equilibrato mix di Pinot Noir, Meunier e ovviamente Chardonnay. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino dorato, dal perlage fine e particolarmente persistente. Al naso note di mela verde, agrumi e fiori bianchi a cui si aggiungono riconoscimenti minerali che possono ricordare il gesso. In bocca è ricco e sontuoso. Fresco e molto lungo. Un calice davvero piacevole.

Correva l'anno 1743 quando Claude Moët fondò la sua Maison di Champagne. E fu subito un successo enorme, al punto che i vini di Claude Moët divennero i preferiti dalla corte del Re di Francia. Di mano in mano, di generazione in generazione, la cantina acquista il suo nome attuale e cresce incessantemente anno dopo anno, fino a diventare, ai primi del Novecento, leader incontrastata di tutta la denominazione della Champagne. E dopo aver consolidato la sua posizione praticamente in tutti i mercati del mondo, la maison inizia una politica di acquisizioni senza precedenti che la portano in relativamente pochi anni ad acquisire la maggior parte dei marchi del beverage francese, a partire da Ruinart e Lanson e poco dopo alla fusione con Hennessy. La storia recente vede infine la nascita del più grande polo del lusso del mondo, l'attuale LVMH. Un gruppo che è l'unico a essere presente in tutti i più importanti settori del mercato dello lusso estremo. Oggi Moët & Chandon può contare su poco meno di 1200 ettari vitati e cantine che si dipanano per oltre 28 chilometri nel sottosuolo. Una tappa irrinunciabile per le visite di tutti gli appassionati del mondo.

La Vigna

Terreno	Regione dello Champagne
Esposizione	Nord - Ovest Francia s.l.m.
Allevamento	-
Densità imp.	-

Il Vino

Tipologia	
Provenienza	Francia
Uve	30%-40% Pinot Noir, 30%-40% Pinot Meunier, 20%-30% Chardonnay
Gradazione	12% vol.
Temp. Servizio	6-8 °C
Quando Berlo	3 anni
Abbinamento	Crostacei
Vinificazione	Metodo Champagne
Sensazioni	I suoi radiosi aromi rivelano succosi frutti a polpa bianca (mela, pera, pesca bianca), agrumi (limone), note floreali (fiori di tiglio) ed eleganti note bionde (brioche e noci).

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821