ACQUISTATO IL .....

Champagne Moët "Réserve Impériale" Extra Brut



Lo Champagne facile da abbinare

Il Rèserve Impériale di Moët & Chandon è uno Champagne che può essere definito gastronomico, per la sua facilità di abbinamento a diversi piatti della cucina internazionale. Questa riserva è ottenuta da una percentuale importante di uve Pinot Noir che lo rendono ben strutturato e intenso. Nasce nel lontano 1869 e da allora ha mantenuto fascino e fama, confermandosi ogni anno come una delle bottiglie più richieste. Il Rèserve Impériale si presenta nel bicchiere di un intenso colore dorato e da un perlage fine e persistente. Al naso, note varietali, fresche e fruttate, e profumi più complessi e rotondi che derivano dal lungo affinamento in bottiglia. In bocca è morbido, caldo e avvolgente, senza per questo perdere la sua gradevole freschezza dovuta a una bella acidità ben integrata con gli altri sapori.

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	Champagne
Esposizione	Nord Ovest Francia s.l.m.
Allevamento	N/A
Densità imp.	N/A

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	Pinot Noir (40-50%) Chardonnay (20-30%) e Pinot Meunier (20-30%)
Gradazione	12% vol.
Temp. Servizio	8-10°C
Quando Berlo	3 anni
Abbinamento	Carni bianche
Vinificazione	Metodo Champagne
Sensazioni	Il colore è un elegante giallo dorato con riflessi ambrati. Gli aromi intensi e radiosi sono evocativi di frutti estivi maturi come nettarine, albicocche e datteri ai quali si aggiungono note scure di anacardio, nocciole tostate e pan pepato.Il palato, vinoso e persistente, associa struttura e freschezza con un finale denso, avvolgente e deliziosamente aromatico.

© 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