ACQUISTATO IL .....

Champagne Moët "Grand Vintage" 2016 2016



Il millesimato di casa Moët

La sua etichetta è un'icona di stile e modernità. Il Grand Vintage 2013 di Moët & Chandon è uno di quegli Champagne che ogni appassionato dovrebbe riassaggiare di tanto in tanto, per capire come un grande vino evolve nel tempo e come l'annata influisca sul risultato finale. Nel bicchiere di presenta di un bel colore giallo paglierino, reso particolarmente luminoso dal perlage finissimo e persistente che dal fondo del calice sale in superficie formando delle catenelle ininterrotte. Al naso frutta matura, pesca, mango e banana, sentori di pepe, marzapane e piccola pasticceria. In bocca è fresco e cremoso. Piacevolmente sapido e gradevolmente persistente.

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	Francia Nord-Ovest
Allevamento	Tradizionale
Densità imp.	Regione Champagne

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	Chardonnay 40%, Pinot Noir 37%, Pinot Meunier 23%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	8 °C
Quando Berlo	Entro 3 anni da oggi
Abbinamento	Branzino al sale
Vinificazione	Metodo Champagne, Oltre 6 anni sui lieviti
Sensazioni	Giallo paglierino con sfumature verdi. Bouquet ricco e intenso con note floreali di tiglio e acacia, sentori fruttati di mandarino e pesca e sfumature di mandorle e vaniglia. Fresco e avvolgente.

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