ACQUISTATO IL .....

Champagne Moët "Impérial" Rosé Brut



La Vigna

Terreno	Champagne
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne rosé
Provenienza	Francia
Uve	dal 40 al 50% Pinot Noir (di cui il 10% di vino rosso) dal 30 al 40% Meunier (di cui il 10% di vino rosso) dal 10 al 20% Chardonnay
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	21 mesi in cantina + 3 mesi dopo la sboccatura
Sensazioni	L'intensità succosa e persistente delle bacche (fragola, lampone, ribes rosso). La carnosità e la compattezza della pesca. La freschezza di una sottile nota di mentolo

Espressione spontanea, radiosa e romantica dello stile Moët

Moet & Chandon racchiude il fascino della storia della Champagne. Praticamente non esiste angolo al mondo dove il marchio non sia noto e apprezzato. Il segreto è lo stile inconfondibile dei suoi vini che, pur essendo prodotti in grandi numeri ogni anno, portano con loro il fascino esclusivo di una delle più belle regioni vinicole al mondo. Anzi, ne sono il simbolo stesso. Ne è un bel esempio questo Rosé Imperial che, come viene definito dai suoi creatori, "è un'espressione spontanea, radiosa e romantica dello stile Moët & Chandon". Frutto di un assemblaggio delle tre uve base della regione, Rosé Imperial nasce da uve Pinot Noir per quasi il 50%, di cui il 10% vinificate in rosso. Poi Meunier, di cui il 10% di vino rosso, e una piccola aggiunta di Chardonnay. Di queste basi, almeno il 20-30% sono vini di riserva, appositamente selezionati dallo Chef de Cave per esaltarne l'intensità, la finezza e la coerenza. Vino piacevolmente secco, grazie a un dosaggio di circa 7 grammi di zucchero per litro, questo Rosé si presenta nel bicchiere di un bel colore rosa con sfumature ambrate. Al naso rivela un bouquet inebriante e vivace. Note evidenti di frutta rossa, tra cui fragola di bosco, lampone e ciliegia, e sentori floreali che ricordano la rosa, con un leggero accenno di pepe. In bocca, invece, si scopre una bollicina caratterizzata da una incredibile intensità succosa, tra note di frutta rossa e a polpa gialla, ben bilanciata dalla freschezza di una sottile nota di mentolo. Ottimo come aperitivo, si abbina bene con piatti semplici, anche a base di carne. Da provare, per esempio, con l'agnello o il maialino da latte cotto al forno.

Dal 1743, ossia da ben 270 anni, il leggendario Moët & Chandon è lo champagne più amato al mondo. "Da oltre un quarto di millennio", si legge sul sito della grande Maison, "l'obiettivo è quello di condividere la magia dello champagne in tutto il mondo". Del resto la storia della casa è strettamente legata alla fortuna di questo incredibile vino. Verso la fine del XVIII secolo, infatti, Jean-Rémy Moët, nipote del fondatore Claude Moët, divenne famoso per aver introdotto lo Champagne nel mondo, facendo letteralmente innamorare di questo vini i personaggi di spicco dell'epoca. Di lui si disse: "Proprio come il suo champagne, quando Monsieur Moët entrava in una stanza, la noia svaniva". La marchesa di Pompadour, per esempio, che era l'amante di re Luigi XIV e una delle donne più potenti dell'epoca, disse "Lo champagne è l'unico vino al mondo che rende bella ogni donna". Mentre all'imperatore Napoleone Bonaparte, che visitò più volte la tenuta di Épernay e che conferì a Jean-Rémy Moët uno degli onori più alti di Francia, la medaglia della Légion d'honneur, è dedicato il nome della più famosa cuvée, il Moët Impérial. La leggenda vuole, inoltre, che fu proprio Napoleone e le sue truppe a introdurre l'arte del sabrage, aprendo le bottiglie di Moët con le loro spade per celebrare la vittoria. Oggi le moderne tecnologie, in vigna e in cantina, in combinazione con le migliori tradizioni artigianali, sono un prezioso alleato per garantire la qualità leggendaria e lo stile degli Champagne Moët. Da notare, infine, che la grande Maison di Épernay è stata una delle prime al mondo a spendersi nell'ambito della viticoltura sostenibile per tutelare l'ambiente.

© 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