



ACQUISTATO IL

Champagne Brut Moët Impérial

Da 150 anni sinonimo di Champagne di qualità



Svinando®

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821