ACQUISTATO IL .....

Champagne Moët & Chandon "Nectar Imperial"

La Vigna

Terreno	Champagne
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	dal 40 al 50% Pinot Noir dal 30 al 40% Meunier dal 10 al 20% Chardonnay
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di pesce, Fine pasto
Vinificazione	18 mesi in cantina + 3 mesi dopo la sboccatura
Sensazioni	L'accattivante densità dei frutti esotici (ananas, mango), la setosa compattezza dei frutti con nocciolo (susina Mirabella, albicocca). La frizzante freschezza delle note di pompelmo

Una delle espressioni più intriganti dello stile Moët

Nectar Impérial è una delle espressioni più intriganti dello stile Moët & Chandon. Champagne piacevolmente fruttato, con un gusto seducente e elegante. La sua bottiglia, elegantissima con una bella etichetta sul tono del blu, nasconde un vino super completo, figlio di un assemblaggio di Pinot Noir tra il 40 e il 50%, a cui si uniscono Meunier e Chardonnay in proporzioni variabili a seconda dei casi. Per esaltare intensità, ricchezza ma soprattutto coerenza stilistica, anche in questo Champagne una certa componente dei vini di base provengono dalla vasta biblioteca delle riserve. Almeno il 20 o 30% delle basi, infatti, derivano da annate precedenti. Il dosaggio è di 45 grammi di zucchero per litro. Si tratta quindi di un vino deliziosamente morbido e beverino. Nel calice si presenta di un bel colore intenso, giallo carico con riflessi dorati. Il bouquet è ricco, una vera e propria esplosione di frutti esotici, come ananas e mango, con note di susina e albicocca e un leggero accenno di vaniglia. In bocca si ritrovano tutte le componenti percepite in precedenza, con in più una frizzante freschezza dovuta alle note di pompelmo. Questo Champagne permette di spaziare con gli abbinamenti, giocando sul contrasto tra dolce e salato. Ottimo come fine pasto, magari con un dolce delicato e cremoso, sa valorizzare anche piatti ricchi di personalità. E' magnifico, per esempio, con il foie gras o con i formaggi erborinati, dal Roquefort al gorgonzola.

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. 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