

DRINKS.

Moët & Chandon Ice Impérial Champagne 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500180
Alcool	12%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Epernay
Embouteilleur	Moët & Chandon, 20 Avenue de Champagne, 51200 Épernay, Frankreich
Marque	Moët & Chandon
Type	Champagne
Allergène	Contient des sulfites
L'usage	En apéro, pour des cocktails et des boissons, pour des desserts de toutes sortes.
Dégustation	Nez: arôme intense de fruits tropicaux et de caramel. Bouche: sucré, avec une large palette d'arômes fruités. Finale: rafraîchissante, avec des notes de pamplemousse et de gingembre.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	50% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 10% Chardonnay
L'emballage	ohne Verpackung
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié



Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	6-10 degrés
Millésime	Non spécifié
En accord avec	entrées, Apéro

Description

Tradition et progrès vont de pair chez Moët & Chandon. Les champagnes de la marque de luxe Epernay, qui appartient au groupe LVMH, se présentent avec une touche contemporaine et glamour. Pour l'Ice Impérial, le maître de cave Benoît Gouez et son équipe ont choisi un assemblage composé à 40-50% de Pinot Noir, à 30-40% de Pinot Meunier et à 10-20% de Chardonnay. Chacun des cépages a ses propres caractéristiques, ce qui donne un vin intensément fruité, légèrement acide-rafraîchissant, riche et rond. Outre les vins de base, les experts puisent également dans des réserves particulièrement précieuses pour les assemblages, qui reposent depuis de nombreuses années, voire des décennies. Et pourquoi le mot "Ice" se trouve-t-il devant l'Impérial? Parce que ce champagne a été conçu spécifiquement pour être consommé sur des glaçons - une véritable innovation dans le monde des vins mousseux.