

DRINKS.

Moët & Chandon Ice Impérial Rosé Champagne 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500618
Alcool	12%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Épernay
Embouteilleur	Moët & Chandon, 20 Avenue de Champagne, 51200 Épernay, France
Marque	Moët & Chandon
Type	Champagne
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Au nez, bouquet fruité de baies rouges et de cerises. En bouche, des notes de fruits juteux d'été comme la figue et la nectarine avec des nuances de grenadine. La finale longue présente des arômes légèrement amers de pamplemousse rose.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	45 - 55 % Pinot Noir, 35 - 45 % Pinot Meunier, 5 - 10 % Chardonnay
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
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 d'Épernay, en France, qui appartient au groupe LVMH, se présentent avec une touche contemporaine et glamour. Pour l'Ice Imperial, le maître de chai Benoît Gouez et son équipe ont choisi un assemblage de 45-55% de Pinot Noir, 35-45% de Pinot Meunier et 5-10% de Chardonnay. Chacun des cépages possède ses propres caractéristiques, ce qui donne un vin intensément fruité, légèrement acidulé et rafraîchissant, riche et rond. Outre les vins de base, les experts font également appel, pour l'assemblage, à des réserves particulièrement précieuses qui attendent leur tour depuis de nombreuses années, voire des décennies. Et pourquoi le "Ice" est-il placé devant l'Imperial ? Parce que ce champagne a été conçu spécifiquement pour être consommé sur glace - une véritable innovation dans le monde des vins mousseux.