

DRINKS.

Moët & Chandon Nectar Impérial 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	700934
Alcool	12%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Champagne
Embouteilleur	Moët & Chandon
Marque	Moët & Chandon
Type	Champagner
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Odeurs d'ananas, mangue, abricot, mirabelle et un peu de vanille. En bouche, les arômes de fruits exotiques et de fruits à noyau se répètent, accompagnés d'un soupçon de pamplemousse.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	40-50 % Pinot Noir, 30-40 % Pinot Meunier, 10-20 % Chardonnay
L'emballage	ohne Verpackung
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille	
Tannin	Non
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	Non spécifié
En accord avec	Apéro, cuisine asiatique, fromages

Description

Tradition et technologie vont de pair chez Moët & Chandon. Le champagne de la marque de luxe d'Épernay, en France, qui appartient au groupe LVMH, se présente comme élégant et glamour. Pour le Nectar Imperial, le vigneron Benoît Gouez et son équipe ont choisi un assemblage de 40-50% de Pinot Noir, 30-40% de Pinot Meunier et 10-20% de Chardonnay. En plus des vins de base, les experts en mélange utilisent également des vins de réserve particulièrement précieux, qui ont reposé pendant de nombreuses années, voire des décennies. Les origines des raisins sont très diversifiées, Moët & Chandon possédant des vignobles dans les cinq régions de Champagne: Montagne de Reims, Côte des Blancs, Vallée de la Marne, Sézanne et Aube. Parmi les 200 crus dont proviennent les matières premières, se trouvent 17 établissements Grand Cru et 32 établissements Premier Cru, qui reflètent, pour ainsi dire, l'élite de la viticulture. Moët & Chandon ne se satisfait pas facilement et ne fait pas les choses à moitié, car le leader du marché a une très bonne réputation à défendre. Le Nectar Impérial a des goûts d'ananas et de mangue, de fruits à noyau et d'un peu de pamplemousse. Il peut être consommé avec du foie gras, du saumon, du fromage bleu, des fruits exotiques et des plats indiens et chinois.