



Moët & Chandon « Impérial » Brut



Type de vin
Effervescent



Appellation & Région viticole
Champagne | Champagne



Cépages
Pinot Noir (30-40%), Pinot Meunier (30-40%), Chardonnay (20-30%), assemblage de plus de 200 crus, dont 20 à 30 % de vins de réserve



Producteur
Moët & Chandon à Épernay (51200)



Commentaire
Depuis 1743, date de sa création, Moët & Chandon transmet, de génération en génération, un savoir-faire de vinification inégalé et un esprit novateur et pionnier. Cuvée emblématique de la Maison, Moët Impérial en est l'expression la plus accomplie et la plus universelle. Assemblage parfaitement abouti de plus de 200 crus, ce champagne brut mêle harmonieusement le corps du pinot noir, la souplesse du meunier et la finesse du chardonnay. L'incarnation même de l'équilibre du champagne depuis près de 150 ans.



Dégustation
Le Brut Impérial Moët et Chandon possède une robe jaune pâle aux reflets verts et aux bulles fines formant des cordons très vifs. Au nez, on découvre des notes de pomme et de poire, mais aussi de fleurs blanches. Ensuite viennent les arômes beurrés. En bouche, le Brut Impérial Moët et Chandon présente une belle vivacité alliée à une légère acidité. C'est une bouche savoureuse et fondue. On retrouve ensuite sur le palais des notes de fruits à pépins.



Formats et conditionnements
Bouteille (75cl) - Carton de 6