

  
**MOËT & CHANDON**



Francia

## Champagne Brut 'Reserve Imperiale' Champagne AOC



Il "Reserve Imperiale" di Moët & Chandon è uno Champagne ricco e intenso che si presta ad una grande varietà di abbinamenti gastronomici. La sua personalità viene sintetizzata con queste parole dalla prestigiosa maison che lo produce: "succoso, caldo e vinoso". Rispetto al più celebre e diffuso Brut Imperial, questa riserva è ottenuta da una percentuale maggiore di uve Pinot Noir che apportano energia, struttura e vigore. Il profilo avvolgente, morbido e fruttato concorre alla definizione della sua alta vocazione a tavola, permettendo l'accostamento con delicati antipasti di pesce, ma anche con piatti più intensi e saporiti come carni bianche e secondi di pesce. Una certezza impeccabile e uno stile inconfondibile per uno Champagne inimitabile.

"Reserve Imperiale" è un vero simbolo del mercato dello Champagne, perché, oltre ad essere prodotto dalla grande e prestigiosa maison Moët & Chandon, nasce nel lontano 1869 e come allora ha mantenuto fascino e fama, confermandosi ogni anno come una delle bottiglie più richieste e apprezzate dal pubblico. La classica rifermentazione in bottiglia con sosta sui lieviti per almeno 36 mesi gli permette di sviluppare un intenso corredo aromatico e un corpo più cremoso e morbido.

Tipologia: Champagne

Regione: Regione Champagne – Ardenne

Denominazione: Champagne AOC

Grado Alcolico: 12.0%

Uve: Pinot Noir 40-50%, Pinot Meunier 20-30%, Chardonnay 20-30%

Vinificazione: Composizione della cuvée con vini di riserva per almeno il 20%. Rifermentazione in bottiglia secondo il Metodo Champenoise  
Dosaggio zuccheri: 4g/litro

Colore: Giallo dorato intenso con perlage fine

Gusto: Succoso, morbido e denso, animato da una buona freschezza e da ritorni aromatici fruttati e speziati

Profumo: Ricco e intenso, con note di frutta gialla matura, agrumi e nocciole tostate

ALLERGENI: Contiene solfiti

Abbinamenti: Pesce alla griglia, Pesce affumicato, Risotto ai funghi, .

