

MÖET & CHANDON

A.O.C. Champagne

MOËT ICE IMPÉRIAL

El primer champagne refrescante especialmente creado para disfrutarlo con hielo.
Intenso, frutal, fresco.



MÖET & CHANDON ICE IMPERIAL

FORMATOS

0,75 L

1,50 L

VARIEDADES

40-50% Pinot Noir, 30-40% Pinot Meunier, 10-20% Chardonnay.

ELABORACIÓN

Enología no oxidativa gracias a la fermentación en acero inoxidable y a la protección sistemática contra la oxidación a lo largo de todo el proceso, que preservan el carácter afrutado original. Fermentación 100 % maloláctica para suavizar la acidez y proporcionar redondez. Prolongada maduración en bodega para una burbuja fina y una textura aterciopelada.

Vinos Reserva: 20 a 30 % (de 1 a 3 años)

Crianza: 18 meses en bodega

Dosificación: 45 g/l (Demi-sec).

NOTAS DE CATA

Dorado profundo con reflejos ambarinos. Las notas iniciales son tropicales, con la potencia afrutada del mango y la piña. Estas dan paso a la generosidad de frutas con hueso como la nectarina, seguida de un matiz original de frambuesa. Tras la amplitud carnosa y golosa de una macedonia de fruta fresca, se aprecia la dulzura del caramelo y el dulce de membrillo. La fresca acidez del pomelo y el jengibre deja una sensación viva en boca.

MARIDAJE

Marida perfectamente con frutas, marinados, ceviches, aderezos exóticos, tempuras ligeras, quesos frescos (feta, mozzarella, burrata), pescados, aves, ensaladas.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com