

MÖET & CHANDON

A.O.C. Champagne

MOËT NECTAR IMPÉRIAL

El champagne Nectar Impérial desarrolla un paladar voluptuoso, con una alianza de cremosidad y dinamismo. Rico y vivo, reinventa el concepto de champagne Demi-Sec, que se encuentra en el origen del champagne.

MÖET & CHANDON NECTAR IMPÉRIAL

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

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

ELABORACIÓN

Enología no oxidativa gracias a una 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: 21 meses en bodega

Dosificación: 45 g/l (Demi-Sec).

NOTAS DE CATA

Dorado profundo con reflejos dorados. Una nariz rica... Tras la explosión de notas exóticas como la piña y el mango, se instala la redondez golosa de la fruta de hueso (ciruela mirabel, albaricoque), subrayada por una pizca de vainilla. Un paladar untuoso y vivo... La sensación en boca primero está envuelta por la densidad de las notas de frutas exóticas: piña y maracuyá. Más tarde, revela los sabores firmes y sedosos de las frutas con hueso, y termina con la frescura vigorizante del pomelo.

MARIDAJE

Acepta maridajes dulces, exóticos, a veces extremos. Dulce-salado como foie gras fresco a la sartén servido con coulis de mango, albaricoques salteados... los acordes agrídulces, tocino asado crujiente, frutas exóticas, postres dulces afrutados con un elemento de contraste, cocina cajún, mexicana, caribeña, tailandesa, platos especiados, quesos azules.



ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com