

MÖET & CHANDON

A.O.C. Champagne

GRAND VINTAGE

Los vinos de base se prueban en ciego independientemente de su origen. Cada Grand Vintage es único y original, una interpretación libre y personal del maestro bodeguero al servicio de las cualidades singulares de las uvas del año.



MÖET & CHANDON GRAND VINTAGE 2015

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

44% Chardonnay, 32% Pinot Noir, 24% Pinot Meunier.

ELABORACIÓN

Enología no oxidativa gracias a la fermentación en cubas de acero inoxidable y protección sistemática contra la oxidación a lo largo del proceso para preservar el carácter afrutado original. Fermentación 100% maloláctica para suavizar la acidez y aportar redondez. Crianza prolongada en bodega para obtener burbujas finas y una textura aterciopelada.

El ensamblaje no lleva vinos de reserva. Cada Grand Vintage es único y original, una interpretación libre y personal del maestro bodeguero al servicio de las cualidades singulares de las uvas del año.

Crianza: 5 años mínimo.

Dosificación: 5 g/l (Extra Brut).

NOTAS DE CATA

Los primeros aromas de flores blancas frescas evolucionan hacia notas de pastelería, dulces y doradas, punteadas por matices de nueces frescas, avellanas y bizcocho. Las acompañan notas de frutas frescas, justo maduras, con aromas de pera, melocotón blanco y nectarina. El ataque es armonioso, suave y fluido. La textura se desarrolla a continuación, suave como la cachemira. La suavidad inicial da paso gradualmente a una estructura más ácida que se extiende y persiste para crear una nota final potente con una pizca de yodo subrayada por un apetitoso matiz de pomelo rosa.

MARIDAJE

Platos equilibrados entre dulzura y frescura. Pescados y moluscos con cierta firmeza (rape, rodaballo, vieiras, ostras planas...). Cocciones en caldo, braseadas o a fuego lento para las carnes blancas. Explorar con las especias dulces.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com