

VINO
CHAMPAGNE



Moët & Chandon
**CHAMPAGNE BRUT
RESERVE IMPERIALE**

CHAMPAGNE AOC

VINO CHAMPAGNE

VITIGNO	Pinot Noir 40-50%, Pinot Meunier 20-30%, Chardonnay 20-30%
METODO SPUMANTIZZAZIONE	Metodo Champenoise
ALCOOL	12%
ZONA VITIGNI	Oltre 200 cru, sparse in tutta la regione della Champagne
AFFINAMENTO	36 mesi sui lieviti
SPUMA PERLAGE	Fine e persistente
COLORE	Colore intenso e dorato
NASO	Note fresche di frutta gialla matura, profumi ampi e rotondi di nocioline tostate, spezie dolci e agrumi canditi. Pesche, albicocche, datteri e frutta secca completano con delicatezza il quadro olfattivo
PALATO	L'ingresso è morbido, caldo e avvolgente, sorretto da sfumature vinose e da una buona freschezza. La persistenza è lunga e armonica, piacevole e deliziosa.
ABBINAMENTI	Si abbina perfettamente con delicati antipasti di pesce, ma anche carni bianche e secondi di pesce.