



ACQUISTATO IL

Champagne Moët "Réserve Impériale" Brut



Svinando

Lo Champagne facile da abbinare

Il Réserve Impériale di Moët & Chandon è uno Champagne che può essere definito gastronomico, per la sua facilità di abbinamento a diversi piatti della cucina internazionale. Questa riserva è ottenuta da una percentuale importante di uve Pinot Noir che lo rendono ben strutturato e intenso. Nasce nel lontano 1869 e da allora ha mantenuto fascino e fama, confermandosi ogni anno come una delle bottiglie più richieste. Il Réserve Impériale si presenta nel bicchiere di un intenso colore dorato e da un perlage fine e persistente. Al naso, note varietali, fresche e fruttate, e profumi più complessi e rotondi che derivano dal lungo affinamento in bottiglia. In bocca è morbido, caldo e avvolgente, senza per questo perdere la sua gradevole freschezza dovuta a una bella acidità ben integrata con gli altri sapori.

Correva l'anno 1743 quando Claude Moët fondò la sua Maison di Champagne. E fu subito un successo enorme, al punto che i vini di Claude Moët divennero i preferiti dalla corte del Re di Francia. Di mano in mano, di generazione in generazione, la cantina acquista il suo nome attuale e cresce incessantemente anno dopo anno, fino a diventare, ai primi del Novecento, leader incontrastata di tutta la denominazione della Champagne. E dopo aver consolidato la sua posizione praticamente in tutti i mercati del mondo, la maison inizia una politica di acquisizioni senza precedenti che la portano in relativamente pochi anni ad acquisire la maggior parte dei marchi del beverage francese, a partire da Ruinart e Lanson e poco dopo alla fusione con Hennessy. La storia recente vede infine la nascita del più grande polo del lusso del mondo, l'attuale LVMH. Un gruppo che è l'unico a essere presente in tutti i più importanti settori del mercato dello lusso estremo. Oggi Moët & Chandon può contare su poco meno di 1200 ettari vitati e cantine che si dipanano per oltre 28 chilometri nel sottosuolo. Una tappa irrinunciabile per le visite di tutti gli appassionati del mondo.

La Vigna

- Terreno** Champagne
- Esposizione** Nord Ovest Francia s.l.m.
- Allevamento** N/A
- Densità imp.** N/A

Il Vino

- Tipologia** Provenienza Francia
- Uve** Pinot Noir (40-50%) Chardonnay (20-30%) e Pinot Meunier (20-30%)
- Gradazione** 12% vol.
- Temp. Servizio** 8-10°C
- Quando Berlo** 3 anni
- Abbinamento** Carni bianche
- Vinificazione** Metodo Champagne
- Sensazioni** Il colore è un elegante giallo dorato con riflessi ambrati. Gli aromi intensi e radiosi sono evocativi di frutti estivi maturi come nettarine, albicocche e datteri ai quali si aggiungono note scure di anacardio, nocciole tostate e pan pepato. Il palato, vinoso e persistente, associa struttura e freschezza con un finale denso, avvolgente e deliziosamente aromatico.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.