



Champagne Moët & Chandon Brut Imperial

Composición: P. Noir, P. Meunier, Chardonnay

Procedencia: Epernay, France

Temperatura de servicio: 8-10° C.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Vista Amarillo pálido, con reflejos verdosos.

Olfato Es un champagne seco, con notas de frutas blancas (manzana, pera) y de frutas secas.

Gusto Es completo, generoso y dinámico. Tiene un ataque fuerte y un sabor muy fresco y duradero al paladar.

Guardar Para degustar enseguida! Temperatura Antes de servirse, Moët Imperial se tiene que enfriar unos 40 minutos en una hielera con mitad hielos y mitad agua (o seis horas en un refrigerador). La temperatura ideal para consumir es de 8 grados.

MARIDAJE Y SERVICIO Moët Impérial puede acompañar cualquier tipo de platillo, desde el aperitivo hasta el postre. Su sabor se marida especialmente bien con mariscos, pescados y carnes blancas. Es también ideal para cócteles.

