



Champagne Moët & Chandon Rosè Imperial

Composición:	P. Noir, P. Meunier, Chardonnay
Procedencia:	Epernay, France
Temperatura de servicio:	8-10° C.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Vista Rosado, "durazno", con reflejos cobrizos.

Olfato Rosé Impérial presenta aromas muy expresivos y frescos dominados por frutas rojas, como fresas silvestres.

Gusto Es expresivo y vivaz con notas de frutas rojas. Ha sido creado con una fuerte presencia de Pinot Noir, añadiendo un toque de vino tinto de esta uva, con el objetivo de resaltar sus características: sabor a frutas rojas y redondez. Guardar Para degustar enseguida!

Temperatura Antes de servirse, Rosé Impérial se enfriará 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 6-8 grados.

MARIDAJE Y SERVICIO Rosé Impérial es un vino ideal para el aperitivo. Combina perfectamente tanto con carnes, como pescados o pastas bañados en salsas mediterráneas (a base de aceite de oliva, tomates, etc.). Es ideal para acompañar frutas rojas frescas.