



Champagne Moët & Chandon Nectar Imperial

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

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Vista Amarillo pálido, con reflejos dorados.

Olfato Es un champagne afrutado, con aromas de frutas exóticas.

Gusto Afrutado, untuoso y profundo. Tiene un sabor muy suave en boca. Resaltan aromas de frutas exóticas, frutas blancas confitadas y especias dulces. El ataque del Nectar Impérial es potente, y tiene un final fresco. Guardar Para degustar enseguida!

Temperatura Antes de servirse, Nectar Impérial se enfriará durante 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 Nectar Impérial se aconseja sobre todo en aperitivo o acompañando al postre. Se combina muy bien con platillos mexicanos (con mole, por ejemplo), con platillos con salsa agridulce, con carnes en salsas cremosas así como con foie-gras y quesos tipo roquefort.