

MOËT & CHANDON "IMPÉRIAL - BRUT"

4.800.004



CROMBÉ

APPELLATIE

Champagne AOC

LAND

Frankrijk

CÉPAGE(S)

Pinot Noir 30-40%
Pinot Meunier 30-40%
Chardonnay 20-30%

REGIO

Champagne

SUB-REGIO

Côte des Blancs

TYPE MOUSSERENDE WIJN

Champagne

GUSTATIEF

CATEGORIE RESTSUIKER

Droog

AFSLUITING

Kurk

AANBEVOLEN DRINKVENSTER

>10 jaar

SERVEERTEMPERATUUR

6-8°C

SMAAKSTIJL

Rijk en/of Gelaagd

CRITIC SCORE

Decanter: 91/100

Jancis Robinson: 14/20

Parker Wine Advocate: 88/100



VINIFICATIE

CO2 METHODE

Méthode Traditionelle

SAMENSTELLING

Blend

DOSAGE

Brut

MATURATIE

Staal

TERROIR

KLIMAAT

Koel Continentaal

DOMEIN

DOMEIN INTRO

Al meer dan 260 jaar staat Moët & Chandon synoniem voor de meest bruisende momenten in het leven. 's Werelds grootste en bekendste champagnehuis Moët & Chandon is opgericht in 1743 in Epernay, vlakbij Reims. Een waardevol erfgoed dat zijn rijke historie mede te danken heeft aan de passionele visie van o.a. Jean-Rémy Moët, die met de magie van zijn exquisite champagne, de harten van de Europese aristocratie wist te veroveren. Door de jaren heen breidt het huis zich uit en de kring van liefhebbers, waaronder koning Lodewijk XV en keizer Napoleon, groeit. Rond de eeuwwisseling maakt Moët & Chandon opgang in de restaurants en bars à la mode als Maxim's, Moulin Rouge en het Savoy. In de roaring twenties is champagne dé drank van de internationale jetset. Vandaag de dag is Moët & Chandon de favoriete champagne voor klassieke gastronomie, kwaliteitslijterijen en trendy nightlife. Moët & Chandon champagnes kenmerken zich door hun elegante, frisse, volle smaak; de signatuur van dit huis der huizen. De meest bekende is de Moët & Chandon Impérial Brut, waarvan iedere anderhalve seconde ergens ter wereld een fles wordt ontkurkt.

OVERIG

AFSLUITING

Kurk