

FONDÉ  EN 1743

MOËT & CHANDON

CHAMPAGNE



Moët Ice Impérial Rosé

Energiek, Intens, Verfrissend

Moët Ice Impérial Rosé is de eerste roséchampagne die speciaal gemaakt is om met ijs te drinken. Een nieuwe smaakbeleving in champagne die plezier, frisheid en het vrije zomergevoel samenbrengt.

Assemblage

Elke wijn is zorgvuldig geselecteerd om zijn specifieke bijdrage aan het smaak profiel:

- het merendeel pinot noir wijnen (45%-55%, waarvan 10% rode wijn). Deze wijnen worden gekenmerkt door een krachtige, vineuze smaak en zijn geselecteerd vanwege de intense fruittonen en de goed geïntegreerde dosage.
 - pinot meunier wijnen (35%-45%, waarvan 10% rode wijn). De ronde en vlezige structuur van deze wijnen zorgt voor een rijkere smaak en harmonieuze, soepele middentonen.
 - chardonnay wijnen met een gepolijste zuurgraad (5%-10%) voor een verfrissende finale
- 20% tot 30% speciaal geselecteerde reservewijnen vervolmaken de assemblage door de intensiteit, volheid en consistentie te verhogen.

Dosage: 38 g/liter



Proefnotitie:

Kleur: Dieproze met gouden reflecties

Neus: Geuren van aromatische rode bessen en kersen: morellen, rode bosbessen en cranberry, nuances van sappig zomerfruit: vijgen en nectarine, aangename tonen van grenadine

Smaak: De zoete smaak die doet denken aan bessen vervaagt zachtjes en wordt minder uitgesproken

Conclusie: Een harmonieuze balans tussen frisheid en fruitigheid, een verfrissende finale met een verrukkelijke bitterzoete noot van roze grapefruit