

Moët & Chandon Impérial Brut

CHAMPAGNE

INFORMATION

Appellation : CHAMPAGNE
AOC

Cépage : Pinot Noir,
Chardonnay, Meunier

Alcool : 12%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Méthode
champenoise

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : Carton de
6eb



TERROIR

Région Viticole :
Champagne

Surface :

Type de sol :

Climat : Continental

DÉGUSTATION

Œil : Robe jaune et dorée,
parée de reflets verts.

Nez : Son nez révèle des
fruits à chairs blanches
(pomme, poire, pêche
blanche) et agrumes (citron),
complété de nuances florales
(tilleul) et de notes blondes
(brioche et noix fraîche).

Bouche : Sa bouche est
savoureuse et fondue,
croquante et délicatement
fraîche (fruits et pépins). Elle
incarne l'équilibre du
champagne.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 8°C

Accords mets et vins :
Sushis, poulet fermier rôti,
desserts à base de fruits
blancs.

Garde :

