

Vinoplevelser

Moët & Chandon, Brut Imperial, 3/4 ltr.



Moët & Chandon er måske verdens mest kendte champagnehus, og har været det i over 270 år. Det er over et kvart årtusinde, hvor de gyldne bobler har kælet for smagsløg verden over. Selve navnet emmer af kvalitet, succes og elegance som få andre formår.

Det var Jean-Remy Moët, grundlægger Claude Moëts barnebarn, som for alvor præsenterede verden for champagnen i slutningen af 1700-tallet. Tidens spidser og kendisser som Marquise de Pompadour, den berygtede Talleyrand og endda Kejser Napoleon i egen høje person faldt for husets champagne.

Det er selvsagt svært at finde større navne til at anbefale sit produkt end Napoleon, og siden har Moët & Chandon da også nærmest været synonymt med kvalitet.

Land
Frankrig

Område
Champagne

Type/Farve
Champagne/
mousserende

Drue
Chardonnay
Pinot Noir
Pinot Meunier

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Champagne

Serveringsforslag
Fisk - lys
Fjerkræ
Sushi

Smagekommentarer
Rig, fyldig og levende champagne produceret på en blanding af de klassiske champagnedruer Chardonnay, Pinot Noir og Pinot Meunier. Lagret i husets egne kældre i årevis – lige indtil kældermesteren mener, at nu er den lige præcis, som den skal være. Og hvad får man så? En smuk, lys og gylden champagne med grønne nuancer, en liflig duft af druer og lime. På tungen får man fin fylde, frisk frugt, florale noter og briochebrod inden en blød og balanceret eftersmag tager over.

Alkohol
12,00%

Proptype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN