



# Moët & Chandon "Brut Impérial", Non Mill, A.O.P Champagne Brut

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Blanc**

Pays d'origine : **France**

Région : **Champagne**

Appellation : **A.O.P Champagne Brut**

Cépages : **Pinot Noir - Pinot Meunier - Chardonnay**

Degré d'alcool : **12.5% vol**

Niveau de garde : **De 0 à 2 ans : A boire**



## La Dégustation

### Température de service

8°-10°

### Robe

Sa robe est jaune, élégamment dorée, parée de reflets verts.

### Nez

Son nez révèle des fruits à chair blanche (pomme, poire, pêche blanche), des agrumes (citron), complétés de nuances florales (tilleul), et des notes blondes (brioche et noix fraîches).

### Bouche

Sa bouche est savoureuse et fondue. Conjuguant générosité et subtilité, pleine et savoureuse, puis croquante et délicatement fraîche (fruits à pépins).

### Accords mets-vins

Apéritif

