



Moët Hennessy
ITALIA

FRANCE  1743

MOËT & CHANDON

CHAMPAGNE

Fondata nel 1743, Moët & Chandon è la Maison che ha introdotto nel mondo lo Champagne, creando vini unici per ogni occasione. Dall'iconico Moët Impérial alla Grand Vintage Collection, dall'estroverso Rosé Impérial all'innovativo Ice Impérial, ogni Champagne stupisce e incanta con vivaci sapori fruttati, palato seducente, elegante maturità.

Fin dalla sua fondazione, Moët & Chandon è stato lo Champagne d'elezione per celebrare avvenimenti storici o privati di grande importanza personale. Per ogni evento memorabile della vita, Moët & Chandon ha uno stile di Champagne che segna il momento in un modo davvero unico.

#MoëtChandon

Moët Impérial



LO CHAMPAGNE
PIÙ EMBLEMATICO
DELLA MAISON

MOËT IMPÉRIAL

Creato nel 1869, Moët Impérial rappresenta lo stile Moët & Chandon per il gusto brillantemente fruttato, il palato seducente e l'elegante maturità.

Assemblaggio

dal 30 al 40% Pinot Noir
dal 30 al 40% Meunier
dal 20 al 30% Chardonnay

Maturazione

24 mesi in cantina + 3 mesi
dopo la sboccatura

Dosaggio e Abv

da 7 a 9 g/l; 12% vol.

Note di Degustazione

La delicata sontuosità dei frutti a polpa bianca (pera, pesca, mela). La carezza seducente del perlage fine. La morbida vivacità degli agrumi e le sfumature di uva spina.

Abbinamenti Gastronomici

Pesce crudo, frutti di mare, frutta fresca.

Temperatura di Servizio

8-10°C

MOËT IMPÉRIAL



Moët Impérial
Moët Impérial Astucciato
Moët Impérial Mini
Moët Impérial Mezza
Moët Impérial Magnum
Moët Impérial Magnum Astucciato



Moët Impérial Astucciato 6x2



Moët Impérial Jéroboam 3 litri Caisse Bois
Moët Impérial Mathusalem 6 litri Caisse Bois
Moët Impérial Salmanazar 9 litri Caisse Bois
Moët Impérial Balthazar 12 litri Caisse Bois
Moët Impérial Nabuchodonosor 15 litri Caisse Bois

Rosé Impérial



L'ESPRESSIONE
SPONTANEA, RADIOSA
E SEDUCENTE
DELLO STILE
MOËT & CHANDON

ROSÉ IMPÉRIAL

Lo stile di Rosé Impérial si distingue per il colore radioso e l'intenso sapore fruttato e sgargiante in bocca, in grado di sedurre e deliziare al primo assaggio.

Assemblaggio

dal 40 al 50% Pinot Noir
(di cui il 10% di vino rosso)
dal 30 al 40% Meunier
(di cui il 10% di vino rosso)
dal 10 al 20% Chardonnay

Maturazione

21 mesi in cantina + 3 mesi
dopo la sboccatura

Dosaggio e Abv

da 7 a 9 g/l; 12% vol.

Note di Degustazione

L'intensità succosa e persistente delle bacche (fragola, lampone, ribes rosso). La carnosità e la compattezza della pesca. La freschezza di una sottile nota di mentolo.

Abbinamenti Gastronomici

Carni rosse, pesci di scoglio, verdure estive colorate, piccoli frutti rossi.

Temperatura di Servizio

8-10°C

ROSÉ IMPÉRIAL



Rosé Impérial
Rosé Impérial Astucciato
Rosé Impérial Magnum*



Rosé Impérial Jérobœuf 3 litri Caisse Bois*

L'ESPRESSIONE
VINOSA E MATURA
DELLO STILE
MOËT & CHANDON

RÉSERVE IMPÉRIALE

Vivace e generoso, Réserve Impériale si contraddistingue per un aromatico sapore fruttato, il carattere vinoso al palato e l'avvolgente grado di maturazione che seduce e delizia instancabilmente.

Assemblaggio

40-50% Pinot Noir
20-30% Meunier
20-30% Chardonnay

Note di Degustazione

Il palato, vinoso e persistente, associa struttura e freschezza con un finale denso, avvolgente e deliziosamente aromatico.

Maturazione

30 mesi in cantina

Abbinamenti Gastronomici

Pesce affumicato, brasato di pollo, pere caramellate con mandorle o millefoglie di panpepato servita con sciroppo di albicocche.

Dosaggio e Abv

9 g/l; 12% vol.

Temperatura di Servizio

8-10°C



Réserve Impériale

RÉSERVE IMPÉRIALE



Réserve Impériale
Réserve Impériale Astucciato
Réserve Impériale Magnum
Réserve Impériale Magnum Astucciato



Réserve Impériale Astucciato 6x2*



Réserve Impériale Magnum Caisse Bois*

LO CHAMPAGNE
PIÙ AUDACE E
GENEROSO DELLA
MAISON

NECTAR IMPÉRIAL

Nectar Impérial si contraddistingue per il sapore di frutti tropicali, la ricchezza in bocca e il retrogusto frizzante in grado di sorprendere e deliziare al primo assaggio.

Assemblaggio

dal 40 al 50% Pinot Noir
dal 30 al 40% Meunier
dal 10 al 20% Chardonnay

Maturazione

18 mesi in cantina + 3 mesi
dopo la sboccatura

Dosaggio e Abv

45 g/l; 12% vol.

Note di Degustazione

L'accattivante densità dei frutti esotici (ananas, mango). La setosa compattezza dei frutti con nocciolo (susina Mirabella, albicocca). La frizzante freschezza delle note di pompelmo.

Abbinamenti Gastronomici

Foie gras con passata di mango, merluzzo con salsa agrodolce, dessert di frutta dolce, chorizo e piatti orientali speziati, formaggi a pasta erborinata.

Temperatura di Servizio

8-10°C

Nectar Impérial



NECTAR IMPÉRIAL



Nectar Impérial
Nectar Impérial Astucciato

IL PRIMO
CHAMPAGNE
NATO PER ESSERE
DEGUSTATO CON
IL GHIACCIO

ICE IMPÉRIAL

Ice Impérial, il primo Champagne che racchiude divertimento, freschezza e libertà, seppur nel rispetto dello stile Moët & Chandon: uno stile che si distingue per il gusto brillantemente fruttato, il palato seducente e l'elegante maturità.

Assemblaggio

dal 40 al 50% Pinot Noir
dal 30 al 40% Meunier
dal 10 al 20% Chardonnay

Maturazione

18 mesi in cantina + 3 mesi
dopo la sboccatura

Dosaggio e Abv

45 g/l; 12% vol.

Temperatura di Servizio

7°C

Note di Degustazione

L'aroma ampio, polposo e voluttuoso di una macedonia di frutta fresca. L'accattivante dolcezza del caramello e della marmellata di mele cotogne. La rinfrescante acidità del pompelmo, unita a note di zenzero.

Abbinamenti Gastronomici

Frutta cruda matura, tempura, formaggi freschi e condimenti esotici.

Come Degustarlo

Raffreddare la bottiglia a 7°C. Versare 12cl di Ice Impérial in un ampio calice da vino con tre cubetti di ghiaccio "grandi".

Ice Impérial



ICE IMPÉRIAL



Ice Impérial
Ice Impérial Magnum*



Ice Impérial Jéroboam 3 litri Caisse Bois*

IL PRIMO
CHAMPAGNE
NATO PER ESSERE
DEGUSTATO CON
IL GHIACCIO

ICE IMPÉRIAL ROSÉ

Ice Impérial Rosé, una nuova esperienza di Champagne all'insegna del piacere, della freschezza e dello spirito libero dell'estate.

Assemblaggio

45%-55% Pinot Noir
(di cui il 10% di vino rosso)
35%-45% Meunier
(di cui il 10% di vino rosso)
5%-10% Chardonnay

Note di Degustazione

La dolcezza delle bacche si disperde e diventa più leggera.
Un equilibrio armonioso di sentori fruttati e freschezza.
Un fresco retrogusto con una nota deliziosamente dolce-amara di pompelmo rosa.

Maturazione

18 mesi in cantina + 3 mesi
dopo la sboccatura

Abbinamenti Gastronomici

Frutta cruda matura, tempura, formaggi freschi
e condimenti esotici.

Dosaggio e Abv

38 g/l; 12% vol.

Come Degustarlo

Raffreddare la bottiglia a 7°C. Versare 12cl di
Ice Impérial Rosé in un ampio calice da vino con tre
cubetti di ghiaccio "grandi".

Temperatura di Servizio

7°C



Ice Impérial Rosé

ICE IMPÉRIAL ROSÉ



Ice Impérial Rosé
Ice Impérial Rosé Magnum*



L'ESPRESSIONE
PIÙ MATURA,
COMPLESSA
E CARISMATICA
DELLA MAISON

GRAND VINTAGE

Autunnale - Energico - Raffinato

Ogni Grand Vintage è unico, l'interpretazione libera e personale dello Chef de Cave di Moët & Chandon. 75° millesimato della storia della Maison, Grand Vintage 2013 ha una maturità immediatamente evidente che si evince dai suoi aromi autunnali, mentre al palato il suo equilibrio è energico e levigato.

Assemblaggio

41% Chardonnay
38% Pinot Noir
21% Meunier

Note di Degustazione

Al naso note autunnali di grano saraceno tostato, frutta secca, miele, torrone, fiori secchi e resina di pino. Il palato ha una struttura raffinata, con un'acidità vivace ma delicata. Nota finale di pompelmo bianco.

Maturazione

Almeno 7 anni in cantina
+ almeno 6 mesi dopo
la sboccatura

Abbinamenti Gastronomici

Perfetto da abbinare a carne fibrosa e morbida, agnello, capesante o verdura ripiena.

Dosaggio e Abv

5 g/l; 12,5% vol.

Temperatura di Servizio

10-12°C

Grand Vintage

GRAND VINTAGE



Grand Vintage 2013
Grand Vintage 2013 Coffret



L'ESPRESSIONE
PIÙ MATURA,
COMPLESSA
E CARISMATICA
DELLA MAISON

GRAND VINTAGE ROSÉ

Fruttato - Speziato - Raffinato

Ogni Grand Vintage è unico, l'interpretazione libera e personale dello Chef de Cave di Moët & Chandon. 44° millesimato rosé della storia della Maison, Grand Vintage Rosé 2013 è finemente cesellato, con aromi generosi e un fruttato speziato che ne definisce la sensazione al palato.

Assemblaggio

44% Pinot Noir
(di cui il 14% di vino rosso)
35% Chardonnay
21% Meunier

Note di Degustazione

Al naso le note iniziali di frutti rossi e arance rosse si uniscono a un accenno di spezie, fiori secchi e cuoio. Al palato sentori di frutta a nocciolo e una lunga nota finale di pompelmo rosa e scorza di lime.

Maturazione

Almeno 7 anni in cantina
+ almeno 6 mesi dopo
la sboccatura

Abbinamenti Gastronomici

Ottimo con piatti tradizionali a cottura lenta, con le frittate leggere o con pesci come rombo, sogliola o rana pescatrice.

Dosaggio e Abv

5 g/l; 12,5% vol.

Temperatura di Servizio

10-12°C

Grand Vintage Rosé

GRAND VINTAGE ROSÉ



Grand Vintage Rosé 2013
Grand Vintage Rosé 2013 Coffret